



Panna Cotta aux fruits rouges

Recette réalisée avec



Une crème au
gout frais et lacté
qui ne tranche pas
à la cuisson.



10 personnes

0,88€ HT / portion



Panna Cotta aux fruits rouges



- 625 g de Crème Bio 30% MG
Candia Professionnel
- 625 g de lait entier
- 10 g de feuille de gélatine
- 250 g de sucre
- 10 g de vanille
- 200 g de coulis de
fruits rouges
- 100 g de fraises
- 150 g de framboises

Réhydrater les feuilles de gélatine.

Mélanger le lait Candia Professionnel, la crème Bio 30% MG Candia Professionnel, les graines de vanille et le sucre dans une casserole.

Porter à ébullition. Ajouter la gélatine hors du feu.

Verser le mélange dans des verrines au 3/4, laisser prendre 2 heures au frais.

Ajouter le coulis. Décorer de fraises et de framboises fraîches. Déguster bien frais.

Astuce du chef

Pour une version
hivernale optez pour
du caramel et
des bananes