BOULANGERIE PÂTISSERIE

Tartelettes à la panna cotta

Recette réalisée avec

Une crème onctueuse aux notes fraîches, résistante à la cuisson.

10 personnes | 0,42€ HT / portion

Tartelettes à la panna cotta

- 40 cl de **Crème 30% MG Multi-usage Baigne**
- 50 g de sucre
- 3 feuilles de gélatine
- 10 g de vanille liquide
- 210 g de farine
- 3 g de sel
- 60 g de sucre
- 100 g de beurre d'incorporation Candia Professionnel
- 2 oeufs
- 35 g de chocolat blanc
- 50 g de fraises

Dans une cuve de batteur muni de la feuille, mélanger le beurre en pommade, le sucre et le sel. Ajouter l'œuf entier puis la farine. Mélanger la préparation de façon homogène.

Former une boule. Laisser reposer 1 h. Abaisser la pâte sur 3 mm. Préchauffer le four à 180°c. Foncer les moules à tarte puis les piquer. Cuire à blanc 10 minutes.

Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie. Badigeonner les fonds de tarte refroidis de chocolat blanc. Réhydrater les feuilles de gélatine.

Porter à ébullition la Crème Bio 30% MG Candia Professionnel, le sucre et la vanille. Hors du feu ajouter la gélatine, mélanger. Verser l'appareil à panna cotta dans chaque fond de tarte, puis réserver au froid au moins 3 heures.

Au moment du service, décorer de lamelles de fraise.

Astuce du chef

Faire infuser de la verveine dans la crème