

PANNA COTTA AVEC CAMEL, FRAISES ET FRUITS ROUGES



Ingrédients Menù

100 g Zucchero caramellato (Sucre caramélisé) - DNO
Èpannacotta - LK1

Ingrédients

200 g Fruits rouges frais
150 g Sucre glace
Fraises

Chef: Monica Copetti

Sans gluten

Préparation

POUR 8 PORTIONS

Travailler la panna cotta « Èpannacotta » avec un mixeur plongeant et la verser dans 8 moules individuels. Laisser reposer au moins 8 heures au réfrigérateur.

Au moment de servir, démouler la panna cotta sur l'assiette et décorer de Sucre caramélisé, fruits rouges, fraises fraîches et feuilles de menthe.