

## PANNA COTTA AVEC CARAMEL, FRAISES ET FRUITS ROUGES



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.

### Ingrédients Menù

100 g Zucchero caramellato (Sucre caramélisé) - DN0  
Èpannacotta - LK1

### Ingrédients

200 g Fruits rouges frais  
150 g Sucre glace  
Fraises