

## PANNA COTTA EN POT



### Ingrédients Menù

- 1 conf. Èpannacotta - LK1X
- 20 g Sablage noccia (Sablage noisette) - 7086
- 50 g Garniture di frutti di bosco (Garniture de fruits rouges) - AO1
- 50 g Riccioli di cioccolato (Copeaux de chocolat) - 7087

### Ingrédients

- feuilles de menthe
- 100 g fruits rouges frais

Chef: Monica Copetti

### Préparation

POUR 8 POTS

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

Décorer avec la Garniture aux fruits des bois, les fruits rouges frais et les feuilles de menthe, ou avec les Copeaux de chocolat et le Sablage noisettes.

### Préparation sans gluten