

PANNA COTTA EN POT



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.

Ingrédients Menù

20 g Sablage nocciola (Sablage noisette) - 7086
50 g Garniture di frutti di bosco (Garniture de fruits rouges) - AO1
50 g Riccioli di cioccolato (Copeaux de chocolat) - 7087
810 g Èpannacotta - LK1

Ingrédients

feuilles de menthe
100 g fruits rouges frais