

PANNA COTTA EN POT



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 Èppanacotta - LK1

Ingrédients

feuilles de menthe
100 g fruits rouges frais

Chef: Monica Copetti

Préparation

POUR 8 POTS

Travailler la panna cotta « Èppanacotta » 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.