

PANNA COTTA EN ROSE



Ingrédients Menù

1 confezione Èpannacotta - LK1X

480 g Glassa alla fragola (Glaçage à la fraise) - QA0

Ingrédients

Menthe fraîche

Fraises fraîches

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Pour 8 ramequins

Mettre du Glaçage à la fraise sur le fond de chaque ramequin. Travailler la panna cotta « Èpannacotta » avec un mixeur plongeant et la verser dans 8 ramequins. Laisser reposer au moins 8 heures au réfrigérateur. Au moment de servir, ajouter les fraises coupées en dés et mélangées avec un peu de Glaçage. Décorer avec une feuille de menthe et servir.

Préparation sans gluten
