

PANNA COTTA EN ROSE



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.

Ingrédients Menù

1 conf. Èpannacotta - LK1

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

Ingrédients

Menthe fraîche

Fraises fraîches