



Verrines

Verrines de panna cotta à la betterave



2h15

TEMPS TOTAL

15 min

PRÉPARATION

0

CUISSON

2h

REPOS

172

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

150 g **Betterave(s)
rouges(s) cuite(s)**
20 cl **Crème liquide
(fleurette)**
4 g **Feuille de gélatine**

Étape 1

Les étapes

- 1 Couper la betterave en petits dés et la mixer.
- 2 Il faut obtenir une consistance lisse, ne pas hésiter à ajouter un tout petit peu d'eau si c'est un peu pâteux.
- 3 Mettre la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.
- 4 Faire chauffer la crème, quand elle bout la retirer du feu.
- 5 Essorer la gélatine et l'ajouter à la crème.
- 6 Ajouter la purée de betterave.
- 7 Si on souhaite obtenir un mélange complètement lisse, passer le mélange au chinois.
- 8 Verser dans les verrines et réserver au frais 2 heures.