Panna cotta

Panna cotta tutti frutti

3h15	15 min	0	3h	427
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pannacotta

- 1 **Pomme(s)**
- 100 g **Groseilles**
- 100 g **Kiwi(s)**
- 2 c. à soupe **Poudre à flan**
- 40 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 1 sachet(s) **Sucre vanillé**
- 60 g **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation de la Panna cotta

1. Nettoyer et peler les fruits.
2. A l'aide du couteau éminceur, les tailler en salpicon et les réserver dans un saladier avec un peu de jus de citron vert et une pincée de sucre.
3. Mettre la crème dans une casserole avec le sucre et le sucre vanillé et la poudre à flan.
4. Mélanger jusqu'à ce que le mélange frémisse.
5. Verser la crème dans les verrines et la laisser refroidir à température ambiante.

Étape 2

Dressage

1. Placer les verrines recouvertes d'un film au moins trois heures au réfrigérateur.
2. Au moment de servir, ajouter les fruits frais sur le dessus des verrines.