



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
276982	Appareil pour Panna Cotta vanille bourbon UHT 1L Elle et Vire	150 Gramme
9019	Framboises 1 kg PassionFroid	50 Gramme
	Sirop de grenadine	20 Centilitre
	Graines de cardamome	PM
	Copeau de chocolat	30 Gramme
	Lemon cress	PM
	Manzana	5 Centilitre

Etapas de préparation

- 1 Réaliser une gelée avec du sirop de grenadine détendue avec du Côtéau du Layon et des framboises mixées, le tout collé à la pectine de pomme
- 2 Mouler. Laisser refroidir. Découper en palet. Décorer avec des graines de cardamome
- 3 Réaliser une panna cotta parfumé à la manzana
- 4 Procéder au dressage. Sur le palet de gelée, déposer une sphère de panna cotta. Saupoudrer de graines de cardamome passée au moulin à poivre. Finir avec un copeau de chocolat et une pluche de lemon cress