

Douceur lactée, croquant panna cotta/framboise



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
276982	Appareil pour Panna Cotta vanille bourbon UHT 1L Elle et Vire	200 Gramme
9019	Framboises 1 kg PassionFroid	50 Gramme
	Chocolat	200 Gramme
	Ratafia de champagne	PM
	Miel	PM
	Poudre de vanille	PM
	Copeau de chocolat	PM
	Graine torréfiée croquante	PM

Etapas de préparation

- 1 Réaliser une coque en chocolat et adapter la forme selon ses envies. Garnir d'un sabayon de Panna Cotta et de ratafia de champagne
- 2 Accompagner avec une compotée de framboises au miel
- 3 Finir avec de la poudre de vanille torréfiée, copeaux de chocolat et ajouter des graines torréfiées croquantes
- 4 Vous pouvez accompagner d'une soupe de framboises au champagne rosé