



Coût :

€ € €

### Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
9026	Fraises 1 kg PassionFroid	50 Gramme
198377	Mousse au chocolat 5 L Yoplait	50 Centilitre
276982	Appareil pour Panna Cotta vanille bourbon UHT 1L Elle et Vire	50 Centilitre
7446	Crème liquide 30% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien	0.1 Litre
	Huile d'olive	0.05 Litre
	Gelée royale	0.1 Kilo
	Poivre de Fagara	PM
	Sirop de coquelicot	0.03 Litre
	Cookie	50 Gramme

### Etapes de préparation

- 1 Confire les fraises dans de l'huile d'olive puis ajouter la gelée Royale et le poivre de Fagara. Laisser compoter quelques instants. Réserver
- 2 Réaliser une crème fouettée puis y incorporer la base Panna Cotta sans la monter en température et du sirop de coquelicot. Lisser au fouet jusqu'à l'obtention d'une mousse homogène. Réserver
- 3 Montage en verrine : base de fraises confites au poivre de Fagara puis mousse panna cotta, mousse au chocolat. Finir avec des brisures de cookies