

## Panna Cotta crème de marrons et myrtilles



### Ingrédients (pour 30 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1.5	Crème fleurette	~
0.75	Lait	~
0.036	Gélatine feuille Or	~
PM	Eau froide pour trempage de la gélatine	~
1	Crème de marron vanillée en boîte 4/4 VALADE EN CORREZE	0043520
1	Confiture de myrtille en bocal 1 kg VALADE EN CORREZE	0045252

### Étapes de préparation

- 1 Mettre la gélatine à tremper dans l'eau froide, au minimum 15 minutes.
- 2 Chauffer le lait à 85°C minimum.
- 3 Egoutter la gélatine et l'ajouter au lait chaud, bien mélanger au fouet.
- 4 Ajouter la crème de marrons et bien mélanger (mixer si nécessaire).
- 5 Ajouter la crème à température ambiante, bien mélanger
- 6 Passer au chinois.
- 7 Dans le fond d'un petit verre à pied (65ml), verser 70g d'appareil à panna cotta aux marrons.
- 8 Laisser figer au frais à 4°C pendant au minimum 1 heure.

- 9 Sur le dessus de la panna cotta, déposer 20g de confiture à la myrtille
- 10 Couvrir et stocker à 4°C. - Conservation 48h à 4°C