

Panna Cotta aux mirabelles



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
276982	Appareil pour Panna Cotta vanille bourbon UHT 1L Elle et Vire	1 Litre
42008	Mirabelle oreillons 1 kg	500 Gramme

Etapas de préparation

- 1 Remettre en température la panna cotta et la verser dans une coupe. Déposer en chambre froide pendant 1h
- 2 Sans décongélation, plonger les fruits dans un sirop. Déposer ensuite sur les coupes