



# PANNA COTTA À LA NOIX DE COCO



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Réussite assurée



15



## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTION

**500 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**150 ml** Lait de coco

**80 g** Sucre

Mark von 1 Vanilleschote

## PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Base crème non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter le lait de coco, le sucre et les graines de vanille.
3. Répartir la masse dans des verres et mettre au frais pendant au moins 4 heures.
4. Démouler les panna cotta sur des assiettes à dessert, décorer selon la volonté et servir.