



PANNA COTTA AUX BISCUITS À LA VANILLE ET FIGUES AU PORTO



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Préparation simple et rapide
- Réduit la formation de peau et la coloration et prolonge ainsi le temps de présentation



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

POUR LA PANNA COTTA

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

50 g Vanillekipferl, émietté

80 ml Lait

1 Gousse(s) de vanille, pulpe

20 g Sucre

POUR LES FIGUES AU PORTO

40 g Sucre

40 ml Portwein

Cannelle

4 g Fécule de maïs

8 Feigen

PRÉPARATION

1. Pour la panna cotta, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients et mélanger.
2. Répartir la masse dans des verres ou des petites formes et mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).
3. Pour les figues au porto, faire caraméliser le sucre. Déglacer au porto, ajouter la cannelle et laisser cuire jusqu'à ce que le caramel ait dissous. Mélanger la fécule de maïs avec un peu d'eau froide, incorporer à la sauce au caramel, porter à ébullition un court instant et y ajouter les figues.
4. Démouler les panna cotta et garnir avec les figues au porto.