



# PANNA COTTA AUX POIRES



## QimiQ AVANTAGES

- Pas besoin de gélatine supplémentaire
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Les plats peuvent être préparés sans devoir les cuire



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

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

**125 g** Poires, en conserve et égouttées, réduit en purée

**40 g** Sucre

**1** Gousse(s) de vanille, pulpe

**0.5** Citron(s), le jus

**1 pincée** Cannelle

Fruits, pour la décoration

## PRÉPARATION

1. Battre le QimiQ non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger.
2. Verser la crème dans des petits moules et les placer au moins 4 heures au réfrigérateur.
3. Décorer de fruits et servir.
4. Conseil: servir avec une compote de poires.