



# PANNA COTTA GARNIE DE BAIES SUR LIT DE PASTÈQUE



## QimiQ AVANTAGES

- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses
- Pas besoin de gélatine supplémentaire
- Préparation simple et rapide



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

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

**125 ml** Lait

**50 g** Sucre

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

**1** Pastèque

Beerenfrüchte, frisch, pour la décoration

## PRÉPARATION

1. Battre le QimiQ non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le lait, le sucre et la pulpe de vanille.
2. Découper une tranche épaisse de pastèque au centre du fruit (de 8 à 10 cm env.). A l'aide d'une assiette, découper l'écorce de la pastèque d'une pièce, pour l'utiliser comme moule. Couper la chair du fruit en 2 tranches fines. Placer l'un des disques dans le moule en écorce de pastèque, en guise de fond de tarte.
3. Verser la panna cotta dans le moule et réfrigérer au moins 4 heures.
4. Soulever le moule (écorce de pastèque).
5. Garnir de baies et de boules de pastèque et servir.