



PANNA COTTA POMME-CANNELLE



QimiQ AVANTAGES

- Plaisir crémeux mais peu gras
- Préparation simple et rapide
- Souligne la saveur des ingrédients



20



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

POUR LE RAGOÛT DE POMMES

2 Pommes, épluchées, coupées en dés

1 paquet Sucre vanillé

1 cs Sucre

1 Msp. Cannelle

POUR LA PANNA COTTA

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

80 g Mascarpone

100 g Compote de pommes

50 g Sucre

1 Msp. Cannelle

Noix, hachées, pour décorer

PRÉPARATION

1. Pour le ragoût de pomme: mettre les dés de pomme dans une casserole. Ajouter les autres ingrédients et cuire 20 minutes environ. Laisser refroidir.
2. Pour la panna cotta: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Incorporer le reste des ingrédients.
3. Dans des verres, dresser la panna cotta en alternant avec une couche de ragoût de pommes et bien réfrigérer (au moins 4 heures).
4. Décorer de noix hachées avant de servir.