



PANNA COTTA POMME-CANNELLE



QimiQ AVANTAGES

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



20



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

POUR LE RAGOÛT DE POMMES

4 Pommes, épluchées, coupées en dés

10 g Sucre vanillé

2 cs Sucre

2 Msp. Cannelle

POUR LA PANNA COTTA

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

180 g Mascarpone

200 g Compote de pommes

100 g Sucre

2 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 2 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.