



PANNA COTTA À LA NOIX DE COCO



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Réussite assurée



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTION

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

150 ml Lait de coco

80 g Sucre

Graines de 1 gousse de vanille

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Base crème non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter le lait de coco, le sucre et les graines de vanille.
3. Répartir la masse dans des verres et mettre au frais pendant au moins 4 heures.
4. Démouler les panna cotta sur des assiettes à dessert, décorer selon la volonté et servir.