



# PANNA COTTA AU POPCORN



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Garantie de stabilité et les plats ne se décomposent pas
- Économie de temps et de ressources
- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**90 g** Popcorn, graines

**30 g** Huile végétale

**250 g** Lait

**500 g** QimiQ Base crème

**25 g** Sucre

**2 g** Sel

**60 g** Chocolat blanc, haché

## PRÉPARATION

1. Préparer le popcorn avec l'huile.
2. Réchauffer le lait avec le QimiQ Classic, le sucre et le sel. Laisser macérer le popcorn dans le mélange pendant 30 minutes. Tamiser, recueillir 750 g de liquide (ajouter un peu de lait si nécessaire).
3. Réchauffer le liquide et mixer. Ajouter le chocolat et laisser fondre.
4. Remplir dans des coupes à dessert ou des verres et mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).
5. Décorer selon votre convenance, par ex. avec du popcorn caramélisé, de la nougatine et de la décoration au chocolat.