



PANNA COTTA À L'ORANGE



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

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

125 g Yogourt nature

2 Orange(s), le jus

60 g Sucre

2 cl Grand Marnier

1 Gousse(s) de vanille, pulpe

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients, mixer le tout et remplir dans des petites moules.
2. Mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).