



PANNA COTTA À L'ORANGE



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

65 g Yogourt nature

1 Orange(s), le jus

30 g Sucre

1 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.
2. Remplir dans des petites moules. Mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).
3. Démouler les panna cotta sur des assiettes à dessert, décorer selon la volonté et servir.