



PANNA COTTA GARNIE DE BAIES SUR LIT DE PASTÈQUE



QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



15



simplemer

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

125 ml Lait

50 g Sucre

1 Gousse(s) de vanille, pulp only

1 Pastèque

Baies, fraîches, pour la décoration

PRÉPARATION

1. Battre le QimiQ non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le lait, le sucre et la pulpe de vanille.
2. Découper une tranche épaisse de pastèque au centre du fruit (de 8 à 10 cm env.). A l'aide d'une assiette, découper l'écorce de la pastèque d'une pièce, pour l'utiliser comme moule. Couper la chair du fruit en 2 tranches fines. Placer l'un des disques dans le moule en écorce de pastèque, en guise de fond de tarte.
3. Verser la panna cotta dans le moule et réfrigérer au moins 4 heures.
4. Soulever le moule (écorce de pastèque).
5. Garnir de baies et de boules de pastèque et servir.