



# PANNA COTTA POMME-CANNELLE



## QimiQ AVANTAGES

- Plaisir crémeux mais peu gras
- Préparation simple et rapide
- Souligne la saveur des ingrédients



20



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### POUR LE RAGOÛT DE POMMES

**2** Pommes, épluchées, coupées en dés

**1 paquet** Sucre vanillé

**1 cs** Sucre

**1 pointe(s)** Cannelle

### POUR LA PANNA COTTA

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**80 g** Mascarpone

**100 g** Compote de pommes

**50 g** Sucre

**1 pointe(s)** Cannelle

Noix, hachées, pour décorer

## PRÉPARATION

1. Pour le ragoût de pomme: mettre les dés de pomme dans une casserole. Ajouter les autres ingrédients et cuire 20 minutes environ. Laisser refroidir.
2. Pour la panna cotta: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Incorporer le reste des ingrédients.
3. Dans des verres, dresser la panna cotta en alternant avec une couche de ragoût de pommes et bien réfrigérer (au moins 4 heures).
4. Décorer de noix hachées avant de servir.