



PANNA COTTA À L'AVOCAT



QimiQ AVANTAGES

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



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

2 Avocat(s), pelée

4 Limette(s), jus et zeste finement râpé

4 cs Sauce chili, douce

Sel et poivre

12 Shrimps

PRÉPARATION

1. Réduire en purée fine le QimiQ non réfrigéré, l'avocat, le jus et le zeste de limette. Saler, poivrer et dresser dans des verrines.
2. Réfrigérer au moins 4 heures.
3. Garnir de pousses germées, de concombre et de crevettes.