



Préparation : 10 min



Refroidissement



Coût de revient



Difficulté : Facile

INGRÉDIENTS

pour 100 couverts

- ▶ 1,5 kg de préparation pour Panna Cotta NESTLÉ Docello™
- ▶ 5 L. de lait demi-écrémé
- ▶ 5 L. de crème liquide
- ▶ 2 kg de compotée de fruits rouges avec morceaux
- ▶ 5 gousses de vanille
- ▶ Feuilles de menthe

• Réaliser la Panna Cotta NESTLÉ Docello™ selon le mode d'emploi en y faisant infuser les gousses de vanille ouvertes en deux.

• Mouler dans des cercles et refroidir rapidement.

• Au moment de servir, démouler les panna cotta sur les assiettes de service, ajouter la compotée de fruits rouges et décorer avec une feuille de menthe.

Retrouvez plus d'informations
et toutes nos idées
recettes gourmandes
sur notre chaîne youtube :
www.youtube.com/NestleDocello

