

Panna Cotta

Pour 40 personnes

Fait par : Anne-Elise PIAZZA

Le : 7/10/2016



1. Éléments principaux

- 4L de lait
- 2L de crème
- 25 feuilles de gélatine
- 800g de sucre

Porter à ébullition le lait, la crème et le sucre.

Ajouter les feuilles de gélatine ramollies et essorées.

2. Éléments de finition

- 1 litre de coulis de framboise

Verser dans des verrines puis laisser prendre en cellule de refroidissement.

Au moment de servir mettre du coulis de fruit au dessus.