



© Ferrero, 2016

MINI PANNA COTTA TRICOLORE AU NUTELLA®

Autre | Déjeuner | Dîner | Toute l'année | Banquet

👩👧👦 | 30 minutes 🕒 |

Quantité pour 10 parts
3 verrines par personne

INGRÉDIENTS

- Crème fleurette 1,2 l
- Sucre 60 g
- Gélifiant 6 feuilles
- NUTELLA® 150 g
- Sirop de menthe 20 g
- Sirop de fraise 20 g
- Menthe à discrétion
- Fraises à discrétion

- Gousse de vanille

PRÉPARATION

Verser la crème fleurette dans une casserole, ajouter le sucre et le gélifiant. Laisser frémir pendant une minute en continuant à mélanger.

Laisser tiédir la crème puis la diviser en trois parties.

Disposer la première partie dans les verrines (environ 40 g) et mettre au réfrigérateur pendant 2 heures.

Ajouter 20 g de sirop de menthe à la deuxième partie, répartir dans d'autres verrines et placer au réfrigérateur 2 heures.

Ajouter 20 g de sirop de fraise à la troisième partie, répartir dans d'autres verrines et réserver au réfrigérateur 2 heures.

Au moment de servir, garnir le dessus des verrines de 5 g de Nutella® environ au moyen d'une poche à douille.

Décorer avec la menthe, les fraises et la gousse de vanille.