



Pana cotta fruits rouges aux éclats de sablés de Retz

Nombre de portions

Temps de préparation

Difficulté

10 portions

30 minutes

☆☆☆



LES INGRÉDIENTS

- 500g de lait
- 500g de crème 30%
- 100g de sucre
- 250g de fruits rouges
- 100G d'éclats de sablés de Retz
- 6 feuilles de gélatine

LA RECETTE

- Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Porter le mélange lait et crème à ébullition. Couper le feu et y incorporer le sucre et la gélatine ; bien égouttée pour la faire fondre.
- Parfumer selon votre goût avec un extrait de vanille, des zestes d'agrumes ou le parfum de votre choix.
- Répartir la préparation dans des verrines et laisser prendre au froid.

LE MONTAGE

- Napper de coulis de fruit.
- Déposer dessus les Éclats de Sablés de Retz.

Astuces du Chef

Varier les plaisirs en changeant le parfum de la crème et du coulis.
Selon la texture souhaitée, vous pouvez faire varier la quantité de gélatine mise en œuvre.
Pour un résultat optimal, déposer les Éclats de biscuits au dernier moment.
