PANNA COTTA AUX POIVRONS

Entrée

6 personnes | 10 min | 1,2€ / PER | Très facile

INGRÉDIENTS

- 20cl de Lait
- 20cl de Crème fraiche épaisse
- 150g de Poivrons braisés **(Réf : 104)**
- 2 pincées de Sel
- 1 pincée de Poivre noir
- 100g de Parmesan
- 2 feuilles de Gélatine alimentaire

PRÉPARATION

1. Mettre à tremper la gelée alimentaire
2. Mixer le parmesan finement
3. Faire chauffer dans une casserole, lait et crème
4. Saler et poivrer
5. Faire fondre le parmesan dans la casserole
6. Mixer les poivrons braisés (2 cuillères à café par personne)
7. Mélanger la crème de poivrons à la Panna Cotta
8. Faire refroidir au réfrigérateur
9. Avant de servir, décorer avec le reste de la crème de poivrons mixée