

PANNA COTTA AUX CÈPES

ENTRÉE



6 personnes



10 min



1,7€ / PER



Très facile

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 la crème de cèpes
7. Mélanger la crème de cèpes (2 cuillères à café par personne) à la Panna Cotta
8. Faire refroidir au réfrigérateur
9. Avant de servir, décorer avec le reste de la crème de cèpes mixée

INGRÉDIENTS

- 100g de Parmesan
- 10 cuillères à dessert de Crème de cèpes (**Réf : 33**)
- 20cl de Crème fraîche épaisse
- 20cl de Lait
- 2 feuilles de Gélatine alimentaire
- 2 pincées de Sel
- 1 pincée de Poivre noir