

# Fraicheur de Panna Cotta Fraise-Rhubarbe



## INGRÉDIENTS pour 10 couverts

- 120 g de Préparation pour Panna Cotta NESTLÉ Docello™
- 360 g de lait demi-écrémé
- 360 g de crème liquide
- 500 g de compote de rhubarbe
- 150 g de Sauce Dessert Fraise NESTLÉ Docello™
- 10 pièces de fraises fraîches

## Méthode :

1. Réaliser la Panna Cotta NESTLÉ Docello™ avec le mélange lait et crème, selon le mode d'emploi.
2. Garnir les récipients avec la compote de rhubarbe.
3. Verser la panna cotta aux 2/3 puis laisser refroidir 1h30 minimum en enceinte réfrigérée.
4. Décorer avec la Sauce Dessert Fraise NESTLÉ Docello™ et finir avec une fraise taillée en deux.

