

Panna Cotta aux saveurs marocaines



INGRÉDIENTS

Pour 10 couverts

- 130 g de Préparation pour Panna Cotta Nestlé DOCELLO™
- 500 g de crème liquide
- 500 g de lait demi-écrémé
- 35 g d'eau de fleur d'oranger
- 1 grenade
- 1 orange en segments
- 1 orange sanguine en segments
- 15 g de sucre
- Feuilles de menthe fraîches

Méthode:



- Faire compoter rapidement la grenade égrainée et les oranges en segments avec le sucre. Refroidir rapidement .
- Dans le mélange lait, crème et fleur d'oranger, réaliser la Panna Cotta Nestlé DOCELLO™ selon le mode d'emploi.
- Garnir les récipients et placer au frais pendant 1h30 minimum.
- Décorer avec la compotée de fruits et finaliser avec quelques feuilles de menthe.
- **Conseil** : Vous pouvez ajouter un peu de cannelle ou une épice douce afin de personnaliser d'avantage votre dessert.



Apprenez à créer votre signature sucrée sur youtube.com/NESTLEDocecco



AVAILABLE NOW