

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

PANNA COTTA AU CAFÉ

pour 6 personnes :

50cl crème fleurette (ou liquide entière) - 30cl lait entier - 80g sucre - 2 càs extrait de café liquide - 3 feuilles de gélatine (6g) -

Ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Porter à ébullition la crème, le lait, le sucre et l'extrait de café pendant 3 minutes. Essorer la gélatine et l'incorporer au mélange chaud en fouettant. Remplir 6 verrines de 8cl.

Les poser sur un plateau, filmer et les entreposer au réfrigérateur minimum 4h00.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr