

# PANNA COTTA À L'AMARETTO



## INGRÉDIENTS POUR 2 PORTIONS

- 1 sachet Préparation Pour Panna Cotta
- 500ml lait entier
- 500ml crème fraîche
- 100g Crème Amaretto
- q.s. fruits frais (pompes, poires, bananes, fraises, fruits de la passion, litchis, groseilles)
- q.s. miettes de macaron

## MÉTHODE

- Dans une casserole porter à ébullition le lait et la crème fraîche, enlever du feu et, à l'aide d'un fouet, mélanger au liquide le sachet de préparation pour "panna cotta".
- Attendre 1 minute et mélanger, avec le même procédé, également la crème de macaron.
- Verser dans des moules spéciaux et laisser au réfrigérateur pendant au moins 4 heures avant de la servir.
- Au moment du service, démouler "la panna cotta" obtenu sur un plat, décorer avec les fruits et les miettes de macarons et servir.

## PRODUITS DANS CETTE RECETTE



Préparation Pour Panna Cotta



Crème Amaretto