



Panna cotta à la truffe

Notre recette gourmande et surprenante à la truffe

En cuisine : 20 minutes

Kit Signorini Tartufi

- Crème de noisette à la truffe d'été 80g

A avoir chez soi

- 40cl de crème liquide
- 2 feuilles de gélatine
- Éclats de chocolats et de noisettes

Préparation

Familiale

Sucrée

1. Plongez les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Faites bouillir la crème liquide dans une casserole.
2. Une fois ramollies essorez les feuilles de gélatine et incorporez-les à la préparation encore chaude.
3. Répartissez les équitablement dans les verrines. Laissez refroidir puis placez les au réfrigérateur 3 à 4 heures pour que les panna cottas se figent, l'idéal étant de les réaliser la veille.
4. Rajoutez la crème de noisette en couche généreuse. Réservez à nouveau au frais quelques heures. Servez les panna cottas froides sorties du réfrigérateur. Vous pouvez rehausser les panna cottas de quelques éclats ou copeaux de chocolat et de noisette en présentation.



On vous livre à domicile votre panier avec tous les produits Signorini TARTUFI et la fiche recette pour cuisiner votre repas.