

FICHE DE RECETTE

Panna Cotta

Type de recette	
Nombre de portions	10
Temps de préparation	10MIN + 10MIN
Prix / Portion (HT) :	1,28 €

INGREDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ
Gélatine	Pièce	6
crème fraiche bio	kg	1
Sucre vanillé	l	0,03
Beurre Bio	kg	0,25
Pommes jonagold bio	Kg	0,8
Sucre S0	Kg	0,125

Porter la crème à ébullition avec le sucre et le sucre vanillé.

Eplucher les pommes, tailler les en paysanne, faire revenir avec du beurre et du sucre

Déposer les pommes dans le fond d'une verrine, verser le mélange et faire refroidir

Réaliser le caramel : faire fondre le sucre, ajouter les morceaux de beurre au fouet

Ajouter la crème

Laisser tiédir et verser sur la pannacotta.

Les "+++ " pour la durabilité

Utilisation d'ingrédients 100% bio et de produits locaux

Alternative possible avec différents laits (avoine, soja, ...)

Prix ingr Prix/pers

0,10 €	0,06 €
6,46 €	0,65 €
7,37 €	0,02 €
11,20 €	0,28 €
3,20 €	0,26 €
1,54 €	0,02 €