

Panna cotta – framboise

Préparation du biscuit

Battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux
Incorporez la farine tamisée à l'aide d'une spatule
Ajoutez une pincée de sel et incorporez-la délicatement à l'aide d'une spatule
Répartissez la préparation sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé
Faites cuire 6 à 7 minutes dans un four préchauffé à 180 °C
Laissez refroidir hors de la plaque de cuisson, puis retirez le papier sulfurisé
Découpez ensuite une forme identique à celle du centre du cercle à panna cotta

Faire le dressage du dessert

Disposez une panna cotta à la vanille de Cru'Taste dans l'assiette
Placez un rond de biscuit dans la panna cotta
Déposez un crémeux à la framboise de Cru'Taste au centre
Parsemez de framboises fraîches et des gouttes de meringues au citron vert de DV Foods
Terminez par quelques feuilles de cresson d'Atsina
Servez éventuellement avec un coulis de fruits rouges

Vous pouvez également utiliser d'autres fruits rouges ou les associer aux bâtonnets de meringue de DV Foods.

Ingrédients

Pour 6 personnes

- 6 pièces panna cotta à la vanille (Cru'Taste)
- 6 quenelles crémeux framboise (Cru'Taste)
- 6 rondelles de biscuit
- 125g framboises fraîches
- Gouttes de meringues au citron vert (DV Foods)
- Cresson d'Atsina
- Coulis de fruits rouges

Biscuit:

- 200g de sucre
- 200g de farine
- 5 œufs
- Une pincée de sel