

PANNA COTTA AU GIANDUJA

DESSERT



6 personnes



50 min



0,5€ / PER



Très Facile

PRÉPARATION

1. Faire chauffer la crème, rajouter la crème gianduja
 2. Dans un saladier, mélanger blancs d'œufs et sucre. Mélanger délicatement avec une cuillère, sans les battre (ne pas faire monter)
 3. Rajouter le mélange gianduja, crème, en mélangeant lentement
 4. Verser dans les ramequins
 5. Préchauffer le four à 110 °C
 6. Faire au bain marie au four sur une grille 110°C pendant 40 minutes
- Avant de servir saupoudrer de Nocciolini concassés

INGRÉDIENTS

100g de Crème fraîche
épaisse
10g de Sucre
3 Blanc d'œuf
2 CàS de Crème de gianduja
(Réf: 831)
20 Nocciolini (Réf: 751)