Pana cotta au chocolat blanc et aux fraises au thermomix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 12 min	Durée : 22 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 7	Etapes : 15	Astuces : 17	

Ingrédients

200G de crème liquide
130G de fraise
75G de chocolat blanc
60G d'eau
50G de sucre roux
25 g de sucre en poudre
2 feuilles de gélatine

Etapes

Â»
Mettre les feuilles de gélatine dans l'eau froide.
Â»
Mettre la crème liquide et le sucre en poudre dans le bol du thermomix.
Â»
Régler 1 minute 30 secondes sur 90°C à la vitesse 2.
Â»
Ajouter le chocolat blanc coupé en morceaux.
Â»
Mixer 30 secondes sur la vitesse 7.
Â»
Egoutter les feuilles de gélatine, puis les mettre dans le bol du thermomix.
Â»
Programmer 10 secondes sur la vitesse 7.
Â»
Verser cette préparation dans les verrines jusqu'au 3/4.
Â»
Mettre au frais, dans le frigo, pendant 3 heures.
Â»
Pendant ce temps, rincer le bol du thermomix.
Â»
Mettre les fraises lavées et égouttées dans le bol du thermomix.
Â»
Ajouter le sucre roux et l'eau.
Â»
Régler 10 minutes sur 70°C.

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com

Â»

Laisser tiédir.

Â»

Verser sur le dessus de chaque verrines et mettre au frais durant 1 heure au réfrigérateur.

Déguster ce dessert gourmand frais

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com