Panna cotta pêche et nectarine au thermomix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 0 min	Durée : 10 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 8	Etapes : 8	Commentaires : 4	Astuces : 19

Ingrédients

Pour la panna cotta:
500G de crème fleurette
150G de sucre
2 feuilles de gélatine
1CàC d'extrait de vanille Pour le coulis:
200G de pêche jaune
200G de nectarine
50G de sucre
1/2 citron

Etapes

Pour faire une super bonne panna cotta :
Â»
Mettre les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 5 minutes.
Â»
Mettre la crème liquide fleurette, le sucre en poudre et l'extrait de vanille dans le bol du thermomix.
Â»
Régler sur 70°C à la vitesse 3 pendant 6 minutes.
Â»
Essorer les feuilles de gélatine.
Â»
Les mettre dans le bol avec la préparation.
Â»
Mixer 30 secondes sur la vitesse 4.
Â»
Verser la préparation dans des verrines ou des ramequins.
Les mettre au frais dans votre frigo au moins 6H pour les refroidir et déguster vos pannacotta thermomix fraîche. Cette recette dessert est une véritable gourmandise. Miam ;)
Pour le coulis :
Â»
Voir la recette du coulis nectarine, pêche au thermomix.
Mélanger avec la panna cotta thermomix, c'est un délice. Je vous conseille de les mettre quelques heures au réfrigérateur avant de les gouter, pour ne pas les faire ramollir, et n'oubliez pas de déguster vos délicieuses panna cotta bien fraiches

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