

Panna cotta pêche et nectarine au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 0 min	Durée : 10 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 8	Etapas : 8	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

Etapas

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 goûter, pour ne pas les faire ramollir, et n'oubliez pas de déguster vos délicieuses panna cotta bien fraîches