

Verrines Panna cotta au Roquefort®

Temps de préparation : 10 min
Temps de cuisson : 3 min

Ingrédients :

Pour 16 verrines :

- 400 ml de crème liquide entière
- 6 g de gélatine bovine en poudre
- 150 g de Roquefort®
- du poivre blanc

Pour la décoration:

- 16 tranches de magret dégraissé
- QS de cerneaux de noix

Recette pour votre

Cook'in



Placer des miettes de cerneaux de noix au fond des verrines.

Chauffer la crème liquide et le poivre blanc dans le bol du Cook'in® pendant 3 min à 100°C à la vitesse 2.

Ajouter la gélatine en poudre.

Mélanger 20 sec à la vitesse 3.

Ajouter les morceaux de Roquefort®.

Mixer 1 min à vitesse 5 + TURBO.

Verser sur les noix dans les verrines.

Réserver réfrigérateur le temps qu'elles soient prises.

Poser une tranche de magret de canard dégraissée et un demi-cerneau de noix.

Filmer l'ensemble des verrines et placer au réfrigérateur jusqu'au service.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Crème, poivre	3 min	100°C	2	
	Gélatine en poudre	20 sec		3	
	Roquefort®	1 min		5	TURBO

Ma touche perso :