

# PANNA COTTA TRICOLEURE AU NUTELLA®



**Ingrédients pour 4 portions / 3 verrines par portion**



- ✔ 480 ml de Crème fouettée
- ✔ 24 g de Sucre
- ✔ 14 g d'Épaississant pour dessert
- ✔ 60 g de Nutella®
- ✔ 10 ml de Sirop de menthe
- ✔ 10 ml de Sirop de fraise

**Pour la décoration**

- ✔ Quelques feuilles de menthe
- ✔ Quelques fraises
- ✔ 1 Ousse de vanille



## ÉTAPE 1

- Versez la crème dans une casserole, ajoutez le sucre et l'épaississant et portez à ébullition.- Laissez frémir sans cesser de remuer pendant 1 minute.
- Lorsque la crème est tiède, partagez-la en trois parts égales.



## ÉTAPE 2

- Répartissez la première part dans 3 verrines (env. 40 g) et laissez reposer au réfrigérateur pendant 2 heures.
- Incorporez 10 ml de sirop de menthe dans la deuxième part que vous répartirez dans 3 autres verrines avant de laisser reposer au réfrigérateur pendant 2 heures.



## ÉTAPE 3

- Au moment de servir, garnir chacune des verrines avec 5g de Nutella® en le mettant sur la panna cotta à l'aide d'une pocha à douille.
- Ajouter de la menthe, des fraises ou de la vanille en décoration.