

RECETTE

# Panna cotta tricolore au Nutella®

Moyen

4 Portions

6 h 0 min



## INGRÉDIENTS

POUR 4 PARTS

480 ml de crème fraîche

24 g de sucre

14 g de gélatine

10 ml de sirop de menthe

10 ml de sirop de fraise

60 g de Nutella® (15 g/part)

Pour la décoration

1 gousse de vanille

Fraises

Feuilles de menthe



Avec cette délicieuse recette, il suffit de 15 g de Nutella® par personne pour se régaler !

## PRÉPARATION



- 1 | Versez la crème dans une casserole, puis ajoutez le sucre et l'épaississant et portez à ébullition pendant une minute en remuant constamment. Retirez du feu. Une fois la crème refroidie, partagez-la en trois parts égales.



- 2 | Répartissez la première part dans 3 verrines (env. 40 g) et laissez reposer au réfrigérateur pendant 2 heures. Incorporez le sirop de menthe dans la deuxième part que vous répartirez dans 3 autres verrines avant de laisser reposer au réfrigérateur pendant 2 heures. Incorporez le sirop de fraise dans la troisième part, que vous répartirez dans les verrines puis réservez au réfrigérateur pendant deux heures supplémentaires.



- 3 | Au moment de servir, garnissez chaque petite tasse d'environ 5 g de Nutella<sup>®</sup>, en le déposant sur la panna cotta à l'aide d'une poche à douille. Décorez avec les feuilles de menthe, les fraises et la vanille.

## Le trio réuni pour une délicieuse dose de gourmandise. Partagez la recette avec le hashtag #nutellarecipe

Les origines de la panna cotta sont incertaines. Ce dessert est né dans la région du Piémont, en Italie, au début du XIXe siècle lorsque, plus précisément dans les Langhe, où l'on raconte que la panna cotta aurait été inventée par une femme originaire de Hongrie. Mais nous avons notre propre recette que nous appelons panna cotta tricolore au Nutella<sup>®</sup>.