



PANACOTTA DULCE POMMES CARAMELISÉES

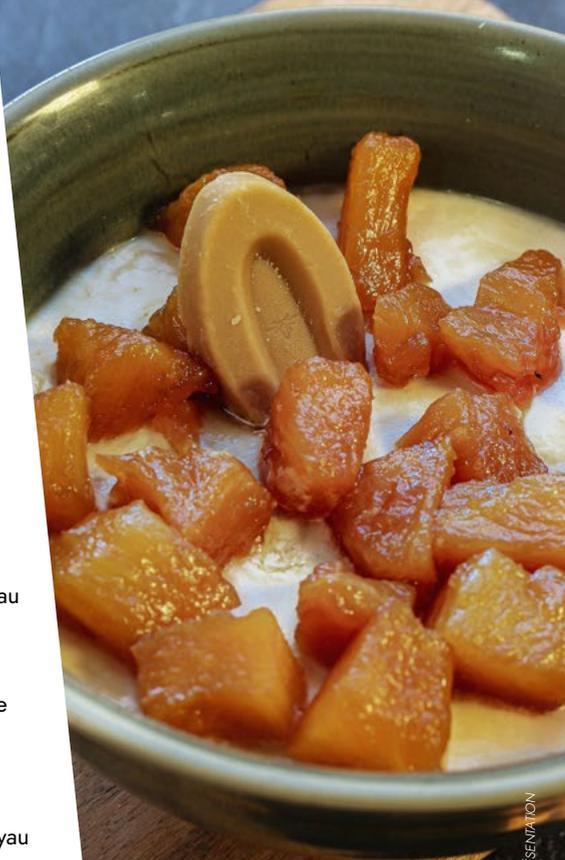
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

200G DE POMME BICOLORE
20G DE SUCRE EN POUDRE
8G DE BEURRE DOUX
160ML DE CRÈME LÉGÈRE LIQUIDE 18%
80ML DE LAIT ½ ÉCRÉMÉ
1 PLAQUE DE GÉLATINE
6G DE GLUCOSE
140G DE DULCE CHOCOLAT BLOND

PRÉPARATION

- Ramollir la gélatine dans un grand volume d'eau glacée.
- Faire fondre le chocolat et ajouter le glucose.
- Porter le lait à ébullition puis ajouter la gélatine égouttée.
- Passer au chinois.
- Verser le lait chaud petit à petit sur le chocolat tout en mélangeant, jusqu'à obtention d'un noyau élastique et brillant.
- Incorporer la crème froide tout en mixant.
- Verser dans des verrines et laisser cristalliser au moins 8h.
- Laver les pommes et les épocher.
- Les tailler en gros cubes.
- Réaliser le caramel avec le sucre et le beurre.
- Déglacer avec les pommes.
- Déposer un peu de pommes cuites sur la panacotta.



SUGGESTION DE PRÉSENTATION

DONNÉES NUTRITIONNELLES PAR PORTION

Pour 158g - 355 Kcal :

Glucides : 30,3g dont Sucres : 28,3g,
Lipides : 23,7g dont AG Saturés : 15,1g,
Protéines : 5g, Sel : 0,3g, Fibres : 1,9g,
Calcium : 138,2mg, Fer : 0,1mg



ALLERGÈNES : LAIT – BLÉ/GLUTEN – ŒUF – SULFITES – FRUITS À COQUES – ARACHIDES