

PANNACOTTA PARMESAN, COULIS DE TOMATE ET MINI-BRETZELS SAVEUR MEXICAINE

Temps de préparation : 15 min.

Nombre de personnes : 6 à 8 pers.

Difficulté : Facile

Ingrédients :

- 40 cl de crème liquide entière
- 80 g de parmesan
- 1 feuille et demie de gélatine
- 1 sachet de Mini-Bretzel saveur Mexicaine
- Coulis de tomate
- Sel / poivre

Préparation :

1. Faire chauffer la crème avec le parmesan jusqu'à ce qu'il fonde totalement.
2. Hors du feu, ajoutez la gélatine préalablement ramollie.
3. Hachez les bretzels et remplissez les fonds de verrine.
4. Versez dans des verrines la crème au parmesan et laissez reposer au frais 4 heures minimum.
5. Une fois les pannacotta prises, ajoutez le coulis de tomate.