

PANNA COTTA AU CHOCOLAT BLANC

Ingrédients

- LIEFMANS ON THE ROCKS 300 ML
- GÉLATINE 6 FEUILLES
- CRÈME FOUETTÉE 300 ML
- LAIT 200 ML
- CHOCOLAT BLANC 75 G
- VANILLE 1 GOUSSE
- MÉLANGE DE FRUITS ROUGES 150 G

RECETTE

1. Versez 100 ml de Liefmans On The Rocks sur les fruits rouges et réservez.
2. Découpez la gousse de vanille et grattez la chair. Versez le lait, la crème, la chair et la gousse dans une casserole et portez à ébullition. Plongez entre-temps 4 feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Retirez le mélange du feu, découpez les feuilles de gélatine et ajoutez-les, avec le chocolat blanc, dans la casserole. Remuez bien.
3. Versez le mélange dans quatre verres et laissez refroidir au réfrigérateur.
4. Portez 200 ml de Liefmans On The Rocks à ébullition. Plongez entre-temps deux autres feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Retirez la bière du feu, découpez les feuilles de gélatine et ajoutez-les. Remuez jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute. Laissez refroidir 10 minutes.
5. Versez soigneusement la gelée de bière sur la panna cotta et replacez au réfrigérateur jusqu'à ce que la gelée soit solidifiée.
6. Garnissez les verres avec les fruits marinés.
7. Partagez votre moment On The Rocks avec #Liefmans



Liefmans
ON THE ROCKS