



## DESSERT

# PANNA COTTA DE MYRTILLES

et Kiri® Bio

⌚ Préparation : 15 min – Cuisson : 15 min € Prix de revient unitaire HT estimé par portion produite : 0,31 €

### INGRÉDIENTS

pour environ 100 adolescents ou enfants en primaire

- 2,5 kg de myrtilles surgelées
- 1,2 kg de sucre
- 1 kg de **Kiri® Bio**
- 1 L de crème liquide à 30%
- 7 L de lait
- 20 g de gélatine de bœuf en poudre

### PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Porter à ébullition pendant 15 minutes les myrtilles et le sucre. Déposer dans le fond d'une verrine et mettre au froid.
3. Mélanger le **Kiri® Bio** avec la crème liquide.
4. Faire bouillir le lait avec le sucre, ajouter la gélatine et le mix de crème et **Kiri® Bio**.
5. Laisser cuire 5 minutes, puis verser le tout dans les verrines sur le lit de myrtilles.
6. Mettre au froid durant 3 h ou passer en cellule de refroidissement.
7. Décorer avec les myrtilles restantes.

### ASTUCE

*Pour une jolie présentation, cristalliser les myrtilles du décor en les passant simplement dans un jus de citron et en les roulant ensuite dans du sucre.*



#### Rations recommandées

Pour un enfant en primaire : 60 - 80 g/pers.

Pour un adolescent en collège / lycée : 80 - 100 g/pers.

#### Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeurs énergétiques : 498,97 kJ / 119,41 kcal - Matières grasses : 5,68 g dont acides gras saturés : 3,79 g - Glucides : 14,20 g dont sucres : 14,20 g - Protéines : 2,86 g - Sel : 0,14 g - Calcium : 80,29 mg

