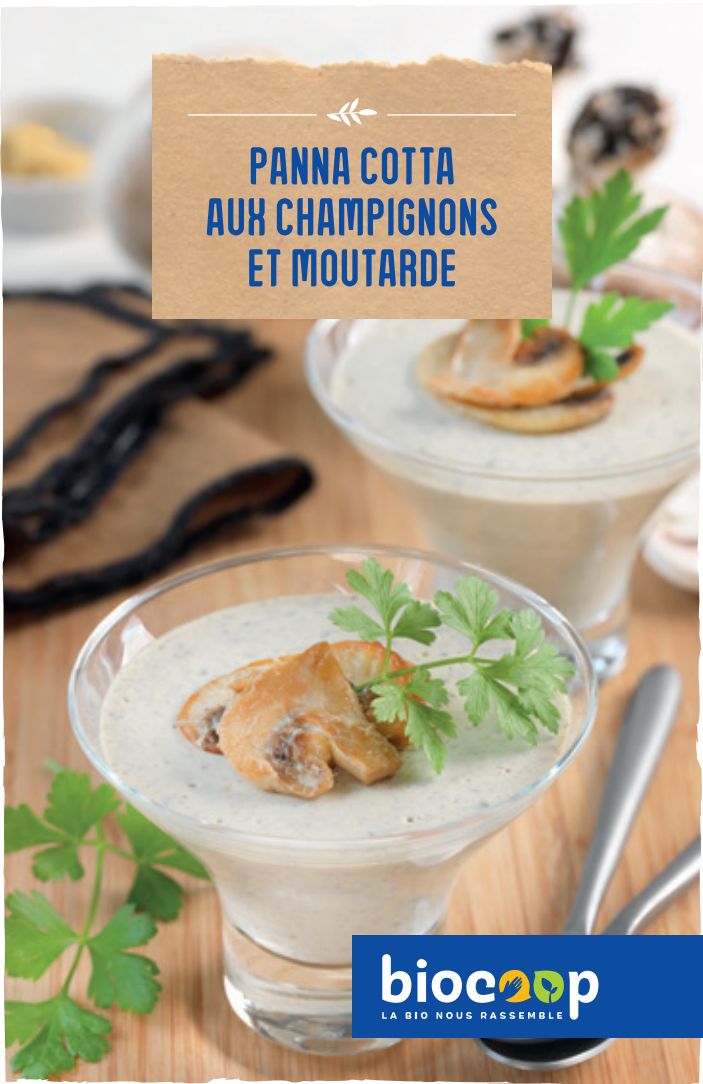




PANNA COTTA AUX CHAMPIGNONS ET MOUTARDE



biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE



PANNA COTTA AUX CHAMPIGNONS ET MOUTARDE



DIFFICULTÉ



POUR
4 PERSONNES



PRÉPARATION
10 MIN



CUISON
10 MIN



TEMPS DE REPOS
6H

Ingédients : 1 cs de moutarde Biocoop, 40 cl de crème liquide légère, persil (facultatif), 230 g de champignons de Paris, sel, poivre, 2 feuilles de gélatine, **20 g de beurre demi-sel Biocoop.**

- 1** **Tremper** les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 5 min pour les ramollir.
- 2** **Blondir** les champignons avec du beurre dans une grande poêle. Réserver quelques-uns pour la décoration.
- 3** **Verser** la crème fraîche et la moutarde dans la poêle et laisser frémir pendant 10 min.
- 4** **Égoutter** les feuilles de gélatine et ajouter dans la poêle. Retirer du feu et mixer. Saler et poivrer.
- 5** **Répartir** la préparation dans des moules individuels et les réserver pendant 6 h au réfrigérateur.
- 6** Au moment de servir, **réchauffer** les champignons et déposer-les sur les panna cottas. Servir aussitôt.

Astuce : Remplacer la gélatine par 2 g d'agar-agar. L'ajouter en fin de cuisson au mélange crème-champignon. Laisser cuire 30 secondes.

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

Retrouvez la liste
des magasins Biocoop
sur le site www.biocoop.fr

Vous avez des questions
sur Biocoop, sur un produit ?
Contactez le service clients au :

0 800 807 102

Service & appel
gratuits

www.mangerbouger.fr - Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.

Biocoop - SA Coop à capital variable - 12 avenue Raymond Poincaré 75116 Paris - 382 891 752 RCS Paris. Création : Altavia Cosmic - Crédits photos : Nicolas Leser/ Stylisme : Ulrike Skadow - Imprimé par Les Hauts de Vilaine BP 52179 35221 Châteaubourg Cedex, entreprise Imprim'Vert® (gestion des déchets dangereux dans des filières agréées). Ne pas jeter sur la voie publique - Document non contractuel - 11/2021.



Tous les papiers
se trient et
se recyclent