



Panna cotta, coulis de tomates

Ingrédients

2 boîtes 3/1 (5 kg) de tomates concassées CIRIO 15 L de crème fraîche liquide entière 15 gousses de vanille bourbon Arôme vanille 200 g de gélatine ou 100 feuilles 1.8 kg de sucre en poudre 5 L de coulis de framboise 100 petites feuilles de menthe fraîche

Préparation

Pour 100 personnes

1. Plonger les feuilles de gélatine dans une assiette creuse remplie d'eau froide afin de les ramollir.
2. Verser la crème dans une casserole sur un feu doux avec la vanille coupée en deux et égrainée.
3. Ajouter de l'arôme vanille selon l'intensité souhaitée.
4. Ajouter le sucre et bien mélanger.
5. Laisser chauffer jusqu'à ce que la crème soit portée à ébullition.
6. Retirer du feu et incorporer la gélatine
7. que vous aurez préalablement essorée.
8. Mélanger jusqu'à ce que la gélatine soit complètement fondue dans la crème.
9. Répartir la crème dans des bols ou des ramequins individuels, laisser refroidir à l'air libre puis placer pendant une nuit au réfrigérateur.
10. Mixer le coulis de framboise, les tomates concassées CIRIO et 2 feuilles de menthe.
11. Démouler les ramequins sur une assiette décorée avec la menthe restante et verser le coulis autour.

