Panna Cotta Bio Sauce aux Fraises
Pour !24 portions



1. 1 sachet(s) de 240 g de Panna Cotta Bio alsa Professionnel
   1 L de lait 1/2 écrémé U.H.T bio
   1 L de crème liquide U.H.T bio
   480 g de Sauce Dessert Fraise alsa Professionnel

   Délayer la préparation alsa Professionnel dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet.
   Porter à ébullition le restant du lait et la crème, y incorporer doucement le premier mélange, puis revenir à ébullition tout en remuant et laisser cuire 1 minute.
   Répartir dans des ramequins et réserver au frais jusqu'à complet refroidissement.
   Démouler les Panna Cotta Bio et napper de Sauce Dessert Fraise alsa Professionnel.