



Panna cotta

Panna cotta craquante aux noisettes



6h15 **15 min** **0** **6h** **422**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la panna cotta

50 cl **Crème liquide
(fleurette)**
10 cl **Lait entier**
6 g **Feuille de gélatine**
50 g **Sucre roux**

Ingrédients pour les noisettes

100 g **Noisette(s)
entière(s)**
25 c. à soupe **Sucre roux**

Étape 1

Préparation de la panna cotta

- 1 Mettre la gélatine dans un bol d'eau froide.
- 2 Verser la crème et le lait dans une casserole et la porter à ébullition.
- 3 Quand elle frémit, la retirer du feu.
- 4 Attendre quelques instants, essorer la gélatine et l'incorporer au mélange lait/crème à l'aide d'une cuillère en bois.
- 5 Faire griller les noisettes dans une poêle sur feu vif.
- 6 Les saupoudrer de sucre et laisser caraméliser pendant quelques instants.
- 7 Verser le mélange lait/crème dans des ramequins ou des verrines et ajouter les noisettes caramélisées.
- 8 Couvrir de papier film et laisser prendre pendant au moins trois heures au réfrigérateur.
- 9 Une fois la crème prise, la servir bien froide.