



Panna cotta

Panna cotta au caramel de miel épicé



6h15

TEMPS TOTAL

15 min

PRÉPARATION

0

CUISSON

6h

REPOS

530

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

50 cl **Crème liquide (fleurette)**
25 cl **Lait entier**
50 g **Sucre roux**
8 g **Feuille de gélatine**
50 g **Miel**
1 c. à soupe **Quatre-épices**

Étape 1

Les étapes

- 1 Mettre la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.
- 2 Dans une casserole, faire chauffer le lait et la crème. Dès que l'ébullition commence, la retirer du feu.
- 3 Dans une casserole, mettre le sucre roux et attendre qu'il caramélise.
- 4 Quand il a une jolie couleur ambrée, ajouter le miel et les épices. Bien mélanger.
- 5 Ajouter la gélatine essorée au mélange lait/ crème.
- 6 Bien mélanger, il faut que la gélatine se dissolve.
- 7 Ajouter le caramel et bien mélanger le tout.
- 8 Verser le liquide dans les verrines et réserver au réfrigérateur au moins trois heures.