



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Pannacotta au carambar .



*Ingrédients pour 4 personnes :*

- 1 feuille de gélatine
  - 100 g de carambar
  - 250 g de crème liquide
  - 250 g de lait
  - Quelques carambar pour la décoration
- 
- Tremper la feuille de gélatine dans de l'eau froide
  - Chauffer la crème et le lait jusqu'à frémissement
  - Avant ébullition retirer du feu et plonger les carambars. Couvrir et laisser fondre
  - Passer au mixeur les éventuels morceaux récalcitrants.
  - Ajouter la gélatine égouttée dans la préparation
  - Mélanger et verser le tout dans des verrines. Laisser refroidir, puis décorer de carambars

