



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

. Pannacotta au carambar .



Ingédients 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

