



PANNA COTTA DULCE DE LECHE



A savoir : ces ingrédients sont pour 4 à 6 personnes en fonction des contenants que vous choisissez. Si vous voulez démouler la panna cotta, utilisez 3 feuilles de gélatine (6gr). Vous pouvez aussi remplacer la gélatine par du agar-agar. Vous pouvez acheter la confiture de lait toute prête comme j'ai fait (Bonne Maman) ou la faire vous-même avec du lait concentré.

Ingrédients pour la panna cotta : 40cl de crème liquide entière, 1 feuille de gélatine (2gr), 220gr de confiture de lait.

Faites ramollir la gélatine pendant une dizaine de minutes dans de l'eau froide. Pendant ce temps, faites chauffer dans une casserole la crème et la confiture de lait. Remuez bien pour que la confiture fonde et se mélange à la crème. Quand le liquide frémit, coupez le feu et ajoutez la gélatine essorée. Mélangez et laissez tiédir en mélangeant de temps en temps, puis versez dans des verrines. Placez au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.



Ingrédients pour la nougatine : 5gr de beurre, 40gr de sucre en poudre, 15gr de noisettes décortiquées, 20gr d'amandes émondées, une poignée d'amandes effilées (je n'en ai pas mises).

Dans une poêle, faites griller à sec les fruits secs pendant 30 secondes environ puis concassez grossièrement les noisettes et les amandes.

Dans la même poêle faites caraméliser le sucre. Coupez le feu, ajoutez le beurre et les fruits secs. Remuez afin d'enrober de caramel les fruits secs, puis versez le tout sur une feuille de papier sulfurisé en étalant bien pour obtenir une couche assez fine. Laissez durcir à l'air libre. Avant de servir, cassez la nougatine en quatre morceaux et décorez les verrines.