

Panna cotta crème de marrons

Ingrédients pour 4 personnes :

- 40 cl de Crème liquide
- 2 à 3 de Feuilles de gélatine
- 100 g Crème de marrons
- 4 Biscuits de type Spéculoos



Préparation

- Immergez les feuilles de gélatine dans un bol rempli d'eau afin de les ramollir.
- Dans une casserole, chauffez à feu doux la moitié de crème liquide avec la moitié de crème de marrons. Mélangez au fouet.
- Égouttez et essorez vos feuilles de gélatine.
- Ajoutez-les feuilles de gélatines au mélange chaud crème de marrons + crème liquide et y ajoutez le reste de crème froide.
- Mélangez afin de dissoudre la gélatine.
- Répartissez votre crème dans des verres ou verrines. Entreposez au moins 2 h au réfrigérateur.
- Recouvrez la surface de vos panna cotta de crème de marrons et de Spéculoos émiétés

 Régalez vous!



Vous pouvez enrichir votre préparation en ajoutant :

- 4 cuillères à soupe de poudre de lait dans la crème liquide
- du sucre dans la crème liquide



A déguster en dessert, accompagné de biscuits , sablés de Noël, etc.



La crème de marron peut être remplacée par du coulis de chocolat, fruits rouges, caramel, ...

