

## Panna cotta à la pâte de spéculoos

### Ingrédients

250 ml de crème liquide

30 gr de cassonade

3 CS bombées de pâte de spéculoos **j'ai mis un peu plus**

1.5 feuilles de gélatine **un peu plus de 3 gr pour moi**

Mettre dans une casserole la crème, le sucre et la pâte de spéculos

Faire chauffer sans porter à ébullition

Retirer du feu

Ajouter la gélatine préalablement réhydratée et essorée

Répartir dans des verrines

Mettre au frais au minimum 4 heures

