

Panna cotta à la confiture de lait

Ingrédients

250 ml de crème liquide

250 ml de lait

80 gr de confiture de lait

3 feuilles de gélatine

billes chocolatées

Faire chauffer la crème, le lait et la confiture de lait jusqu'à ce que cette dernière soit dissoute

Ajouter la gélatine préalablement trempées et essorées

Verser la crème dans des verrines ou autres contenants

Mettre au frais plusieurs heures perso je fais la veille pour le lendemain

Au moment de servir décorer avec des billes chocolatées

