

Panna cotta au baileys, sirop de café



(pour 3)

*1 cc de gélatine en poudre
1 cs de lait écrémé
115 ml de crème liquide allégée
115 ml de lait écrémé
25 g de sucre glace
½ cc d'extrait de vanille liquide
3 cs de bailey's
Sirop de café :
30 ml d'eau
2 cs de café soluble (ou 30 ml de café fort)
25 g de sucre fin*

Pour le sirop de café, faites chauffer sur feu moyen l'eau, le café et le sucre jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Faites cuire à petits bouillons pendant 3 à 45 minutes ou jusqu'à ce que le mélange ait une consistance sirupeuse. Réservez.

Mettez la gélatine dans un récipient et versez 1 cs de lait dessus. Laissez reposer pendant 2/3 minutes. Mettez la crème, le lait, le sucre glace et la vanille dans une casserole, sur feu moyen, et portez à ébullition. Ajoutez la gélatine et le bailey's et fouettez pour mélanger. Laissez refroidir.

Versez le sirop de café dans des verres (de 60 ml) et versez doucement le mélange de panna cotta dessus. Réfrigérez 4 à 6 heures jusqu'à ce que le mélange soit pris.