

# Pana cotta aux Carambar®



## Ingrédients pour 5 petites verrines (5 cl)

12.5 cl de **lait**

12.5 cl de **crème fraîche**

4 **carambar®**

2 à 3 CS de **sucre en poudre**

1.5 feuilles de **gélatine** (ou son équivalent en agar-agar)

Mettez le lait, la crème, le sucre et les carambars® dans une casserole, portez doucement à ébullition.

Laissez tiédir. Pendant ce temps, mettez les feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide. Ajoutez la gélatine bien essorée à la base de lait- crème- carambars® tiédie. Mélangez bien, jusqu'à ce qu'elle se soit bien dissout et versez dans les verrines.

Laissez refroidir complètement, puis mettez au frigo en attendant de servir et au moins 2 - 3 h.

**\*\* Audrey de FLAGRANTS DÉLICIES By Tambouillefamily \*\***