



Autour de ma table

Aimer la cuisine c'est aussi la partager...

by Cachou66

PANNA COTTA À LA PÂTE DE SPÉCULOOS



Ingrédients pour 12 verrines :

- ◆ 600 ml de crème liquide entière
- ◆ 6 cuillères à soupe de pâte de speculoos
- ◆ 6 g de gélatine en poudre (ou 3 feuilles de gélatine)
- ◆ QS de biscuits speculoos

Dans le bol du Cook'in, verser la crème et la pâte de speculoos, régler 5 min/100°C/vit 3.

A la sonnerie, ajouter la gélatine en poudre, régler 1 min/vit 5 puis TURBO/5 sec

Répartir dans les verrines, laisser refroidir et mettre au frais 3h00.

Au moment de servir, écraser les biscuits et parsemer sur la panna cotta.