

Panna cotta au Mars

Ingrédients

250ml de crème liquide entière

50ml de lait demi-écrémé

3 barres de Mars

4gr de gélatine halal, (soit une feuille et un tiers)

Sauce caramel (Facultative) **pépites de caramel**

Préparation

Mettre la gélatine à ramollir dans une bol d'eau froide.

Verser la crème et la lait dans une casserole, mettre à chauffer à feu moyen, couper les barres de chocolat en morceaux et les mettre dans la crème, mélanger à la cuillère en bois sans arrêt, jusqu'à ce que le chocolat ai complètement fondu.

Retirer la crème chaude du feu. Retirer la gélatine et l'essorer, l'ajouter dans la crème au chocolat, mélanger à la cuillère en bois pour la faire fondre.

Verser la crème dans des verrines et laisser prendre les panna cottas au frais au moins trois heures. **je les ai préparé la veille pour le lendemain**



<http://atablecheznatt.canalblog.com>