

Panna cotta goût Nutella



Préparation : 20 minutes

Attente : 4 heures

Cuisson : 5 minutes

Pour 6 personnes :

- 100 g de pâte à tartiner Bridélice
- 300 ml de crème entière liquide
- 35 g de sucre en poudre
- 2 feuilles de gélatine

1. Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

2. Dans une casserole, faire chauffer la crème entière liquide avec le sucre. Lorsqu'elle bout, la verser sur la pâte à tartiner en mélangeant vivement. Ajouter la gélatine essorée et bien mélanger.

3. Verser la crème dans des verrines et mettre au réfrigérateur pendant 4 heures minimum.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniecuisine.canalblog.com>