

Panna Cotta au Carambar

& tuiles au Carambar

Pour 6 gourmands

Préparation : 10 min - Cuisson : 10 min + 5 min

Ingrédients :

**Les panna cotta :*

- 60cl de crème liquide à 30% de matière grasse*
- 12 Carambar*
- 3 feuilles de gélatine*

**Les tuiles au Carambar :*

- 6 Carambar*



Ustensiles spécifiques : une casserole, six verrines, une plaque de cuisson et du papier sulfurisé.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

**Les panna cotta :*

- Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.*
- Verser la crème liquide et les Carambar dans une casserole.*
- Chauffer en remuant jusqu'à ce que les Carambar fondent puis retirer du feu.*
- Essorer la gélatine et la mettre à fondre en fouettant dans la crème chaude.*
- Répartir cette crème dans des verrines ou des ramequins.*
- Placer au moins 3h au réfrigérateur et idéalement la faire la veille pour le lendemain.*

**Les tuiles au Carambar :*

- Préchauffer le four à 180°C.*
- Couper les Carambar en deux.*
- Les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé en les espaçant.*
- Enfourner et laisser cuire 5 min jusqu'à ce que les tuiles cloquent.*
- Sortir du four et laisser refroidir avant manipulation.*
- Décorer les verrines, avec les tuiles, au moment de servir.*

Bon appétit !!!!