

Panna Cotta au Poivrons

Préparation 10 min
Cuisson 5 min
Réfrigération 2 h

Ingrédients :

- * 20 cl de crème liquide 3%
- * 90 g de Caviar de Poivrons
- * 1,5 feuilles de gélatine



Préparation :

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Portez la crème à ébullition et ajoutez hors du feu le caviar de poivrons. Egouttez la gélatine et faites la fondre dans le mélange.

Posez vos empreintes sur la plaque perforée et versez le mélange dans les moules.

Réserver au frigo au moins 2 h. Servez sur du pain en amuse bouche.