

Panna cotta au caramel au beurre salé



Pour 4 à 6 ramequins en fonction de leur taille :

- 20 cl de **crème liquide entière**
- 15 cl de **lait 1/2 écrémé**
- 6 cs bien pleines de **crème de caramel** au beurre salé (adaptez en fonction de votre tolérance au sucré)
- 1/2 cc d'extrait de **vanille**
- 30g de **sucre blanc**
- 4g de **gélatine** en feuilles (2 feuilles)

1. Mettez la **gélatine** à ramollir dans l'eau froide.
2. Préparez un **caramel ambré** avec le sucre en morceaux. Lorsqu'il a atteint la couleur désirée, ajoutez 3 cs de crème de caramel au beurre salé, mélangez et répartissez la crème obtenue au fond des ramequins.
3. Portez à frémissement la **crème**, le **lait**, la **vanille** et les 3 cs restantes de crème de **caramel** au beurre salé. Ajoutez-y la **gélatine** essorée et remuez vivement pour bien la dissoudre.
4. Versez la préparation dans les ramequins. Faites prendre au **frigo** au moins **4h**. Dégustez directement dans les ramequins ou retournez la panna cotta comme une crème renversée.

