



PANNA COTTA PRALINEE A LA GELEE DE CAFE



Facile-Préparation:10mn -Cuisson:3mn-Attente: quelques heures (la veille éventuellement)

Pour 4 personnes:

- 120 g de praliné en pâte (Barry-Caillebaut pour moi acheté chez G. Detou)
- 150 g de crème fleurette
- 150 g de lait
- 1 1/4 feuille de gélatine réhydratée
- 1 expresso très serré

Porter le lait à ébullition avec la pâte pralinée. A feu doux remuer pour la faire entièrement fondre. Au besoin, donner un coup de mixer plongeant. Chauffer le lait à nouveau, incorporer la crème, donner un bouillon et ajouter la gélatine réhydratée (en réserver 1/4) et essorée.

Remuer et filtrer éventuellement.

Verser dans des coupes ou des verres et laisser prendre d'abord à température ambiante puis au froid. Quand la crème commence à figer, préparer un expresso bien fort, incorporer la gélatine et remuer pour bien la dissoudre.

Laisser refroidir et verser doucement à la surface des panna cotta. Remettre au frigo pour le l'expresso gélifie.