

Panna cotta Carabananou

Ingrédients

40 Cl de crème liquide

250 gr de bonbon gout bananes (gélifiés)

8 carambars

2 CS de lait

1 CS de sucre roux

Faite chauffer 20 cl de crème + bonbon porter à ébullition. Ajouter le sucre et le reste de la crème, faite chauffé à feu doux environ 10 mn.

En même temps dans une autre casserole, faire fondre avec 2 CS de lait les 8 carambars

Dans le fond des verrines verser le carambar fond laisser un peu refroidir et verser la préparation à la banane. Laisser refroidir à température ambiante, et ensuite mettre au frais minimum 2 heures

