

Panna Cotta à la Cacahuète
Pour 10 panna cotta



1. 250 g de crème liquide à 35%MG
750 g de lait
110 g de **Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine Sébalcé**
100 g de sucre
60 g de **Gélatine Bovine Instantanée en poudre Sébalcé**

S'assurer d'utiliser de la crème et du lait à température ambiante. Mélanger le sucre, le lait, la crème et la pâte de cacahuète au mixeur plongeant. Incorporer la gélatine directement dans le mélange puis mixer encore pendant 30 sec avant de couler la préparation dans les verres. Faire prendre au froid positif pendant environ 2 heures avant de servir.