Panna cotta Caramel salé
Pour 10 Panna Cotta

1. 250 g de crème liquide à 35%MG
   750 g de lait
   30 g de **Pâte Aromatique de Caramel Sébalcé**
   65 g de sucre
   1 QS de fleur de Sel de Guérande
   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, le sel et la pâte aromatique de caramel 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 env 2 heures avant de servir. Napper de **Sauce Dessert Caramel ancel**.