

Panna cotta au moka

Mise en place et préparation: env. 1 h

Mise au frais: env. 5 h

Moules rincés à l'eau froide

7 dl de demi-crème
100 g de grains de café
70 g de sucre

3 feuilles de gélatine, ramollies env.
5 min dans de l'eau froide, égouttées

1. Porter la demi-crème à ébullition avec les grains de café et le sucre, éloigner la casserole du feu, laisser refroidir, réserver env. 1 h à couvert au frais.

2. Filtrer la crème au moka dans une casserole, laisser réduire à env. 6 dl sur feu doux, éloigner la casserole du feu. Incorporer la gélatine au liquide très chaud, remplir les moules rincés, laisser refroidir. Mettre les couvercles en place, mettre env. 4 h au frais.

3. Démouler la panna cotta sur des assiettes.

Portion: 544 kcal, lip 49 g, glu 23 g, pro 5 g

