



Panna cotta speculoos

Ingredients

300g de crème liquide entière

100g de lait

3g d'agar agar

180g de pâte speculoos

Étape de la recette

- Pour 4 pots -

Mélanger ensemble le lait, la crème et l'agar-agar

Faire chauffer 5 minutes pour activer le gélifiant

Hors du feu ajouter la pâte de speculoos et mélanger

Verser dans les pots et refermer

Mettre au frais 4h

Sur le dessus j'ai rajouté de la pâte de speculoos pour encore + de gourmandise