



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 -

Mlanger ensemble le lait, la crme et l'agar-agar

Faire chauffer 5 minutes pour activer le glifiant

Hors du feu ajouter la pte de speculoos et mlanger

Verser dans les pots et refermer

Mettre au frais 4h

Sur le dessus j'ai rajout de la pte de speculoos pour encore + de gourmandise