



Les pannacottas au nougat et dragées

Recette pour 6 verrines de pannacottas. Préparation : 5 min. Frais : 4 à 6h.

Ingrédients

Feuille(s) de gélatine : 1 ou 2
Crème entière fluide à 30% : 40 cl
Sucre en poudre : 25 g
Pâte de nougat : 75 g
Dragées aux amandes : 12

Coques de macarons : 3 (facultatif)

Matériel

6 verrines Disco de 9 cl
une balance ménagère
un bol
une jatte
une casserole
un mortier + pilon



Réalisation > les pannacottas

1. Dans le bol rempli d'eau, faire tremper la feuille de gélatine.
- si vous préférez des pannacottas bien fermes, je vous encourage à en mettre deux, mais avec une seule le résultat est déjà bien pris tout en étant onctueux -
2. Dans la casserole, verser la moitié de la crème avec le sucre et la pâte de nougat et faire chauffer.
3. Quand la crème est bien chaude mais pas encore en ébullition, retirer la casserole du feu et incorporer la ou les feuille(s) de gélatine. Tourner à la cuillère en bois pour bien mélanger.
4. Rajouter ensuite la crème restante et bien mélanger le tout.
5. Verser de la crème au nougat jusqu'à la hauteur désirée.
6. Concasser les dragées aux amandes grossièrement et mettre de côté. Emietter les macarons le cas échéant.
7. Placer au frais pour au moins 4 heures voire toute une nuit.
8. Napper les pannacottas d'éclats de dragées au moment de servir.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com