

PANNA COTTA AU LAIT DE NOISETTE ET À L'ORIGAN



Ingrédients pour 6 personnes

| Ingrediént | Quantité |
|------------------------------|-------------------|
| lait de noisette fait maison | 1 L |
| Sucre semoule | 125 gr |
| feuilles d'origan | 4 belles poignées |
| Feuilles de gélatine | 5 pcs |

Préparation

1. Nettoyer et hacher les feuilles d'origan.

2. Chauffer la moitié du lait ; juste avant l'ébullition, ajouter l'origan et laisser infuser min 15 minutes hors feu.

3. Ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide, les essorer.

4. Chauffer doucement le reste du lait avec le sucre ; laisser tiédir légèrement et incorporer la gélatine.

5. Filtrer l'infusion d'origan et y ajouter le lait sucré.

6. Répartir dans les verrines ou ramequins ; décorer avec une fleur d'origan; réfrigérer et laisser la crème se gélifier.
