

PANNA COTTA AU LAIT DE NOISETTE ET À L'ORIGAN



Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédient	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.
