

Panna cotta au Café
Pour 10 Panna Cotta



1. 4 poires Beurré Hardy
150 g de sucre
500 g d'eau
40 g d'**Extrait de Café Sébalcé**

S'assurer d'utiliser de la crème et du lait à température ambiante. Mélanger le sucre, le lait, la crème, le sel et l'extrait de café au mixeur plongeant. Incorporer la gélatine directement dans le mélange puis mixer encore pendant 30 sec avant de couler la préparation dans les verres. Faire prendre au froid positif pendant env 2 heures avant de servir. Napper de **Sauce Dessert Caramel ancel**.