



# Panna Cotta au combawa

## TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 6 pers.

Préparation | 10 min

Repos | 1 nuit

## INGRÉDIENTS

- 37.5 cl de crème liquide entière
- 37.5 cl de crème liquide allégée
- 4 feuilles de gélatine
- 100 g de sucre
- 1.5 cuil à café de poudre de combawa

Réhydratez la gélatine dans un bol d'eau froide.

Faire chauffer les crèmes, ne pas faire bouillir.

Hors du feu, ajoutez la gélatine et la poudre de combawa, bien mélanger.

Versez dans 6 pots. Réservez jusqu'au complet refroidissement.

Mettre au frais jusqu'au lendemain.