

# Panna cotta *au café*

Mettre à ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide.

Dans une casserole, mélange la crème liquide, 30g de sucre et la moitié du café. Met doucement à chauffer et retire du feu aux premiers frémissements.

Essore les feuilles de gélatine, incorpore-les dans la casserole, fait les fondre

Filtre la préparation et laissez-la refroidir 30 minutes.

Pendant ce temps, mélange le reste de café et de sucre, puis saupoudre le fond de 4 verrines.

Remplis-les de crème juste avant qu'elle ne se solidifie et place 2 heures au réfrigérateur.

Présentation

Trempe le bord des verrines dans un mélange de sucre et de café soluble

## **Pour quatre:**

50cl de crème liquide légère

2c. à soupe rases de café soluble

40g de sucre en poudre

4 feuilles de gélatine

