

Panna Cotta minute au caramel

Ingrédients

Pour 4 personnes
250 g de beurre
20 cl de crème épaisse
250 g de sucre
1/2 gousse de vanille
1 c.à.c de sel de Guérande
2 c.à.c d'agar-agar (ou de gélatine)

Préparation

Dans une casserole, versez le sucre et laissez caraméliser à feu moyen.

Ajoutez le beurre et versez la crème épaisse, puis mélangez.

Ajoutez la vanille, le sel, et la gélatine.

Portez le tout à ébullition tout en mélangeant.

Versez le mélange dans des ramequins, puis placez au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures.

