

Panna cotta aux poires et au praliné

Pour deux personnes

250 ml crème liquide

1.5 Feuille de gélatine

2 cuil à soupe de sucre

2 cuil à soupe de praliné noisette

2 petites poires

1 gousse de vanille

1 cuil à soupe de miel

Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Versez la crème et le sucre dans une casserole et faites chauffer jusqu'à frémissement, ajoutez les graines de la gousse de vanille et mélangez. Incorporez la gélatine essorée, mélangez pour bien la dissoudre et réservez.

Au fond de deux verrines, déposez 1 cuillère à soupe de praliné, versez la crème par-dessus et laissez prendre au frigo pendant 3-4 heures (perso je laisse toujours une nuit au frigo).

En attendant pelez et coupez les poires en petits morceaux, puis faites les caraméliser avec le miel dans une poêle à feu moyen pendant une dizaine de minutes.

Au moment de servir, déposez les poires caramélisées sur les panna cotta et bon appétit.