

Panna cotta au beurre de cacahuètes

Pour 2 personnes

120g de crème liquide légère

60g de lait

70g de [beurre de cacahuète](#)

1 feuille de gélatine

1 cuil à soupe de sucre

Pour les disques de caramel

50g de sucre

1 cuil à soupe de graines de sésame (ou de sarrasin)

La panna cotta: Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole, faites chauffer le lait, la crème et le sucre sans faire bouillir, incorporez le beurre de cacahuète et mélangez au fouet jusqu'à ce que ce dernier soit bien dissout dans la crème.

Incorporez la feuille de gélatine essorée, remuez pour bien la dissoudre et versez la crème dans les verrines. Filmez et réservez au frais pendant au moins 3 heures.

Les disques de caramel: Torréfiez les graines de sésame (ou autre) dans une poêle et à sec, quand elles commencent à se colorer, coupez le feu et réservez.

Versez le sucre dans une casserole, faites chauffer sur feu moyen, sans remuer (ou uniquement en faisant tourner la casserole) jusqu'à la formation du caramel.

Versez le caramel dans des empreintes à muffins de la taille de votre choix, ajoutez les graines, mélangez un peu à l'aide d'une pique en bois et laissez durcir.

Servez les panna cotta accompagnée de leur(s) disque(s) de caramel aux graines.