



## Panna cotta vanillée, sauce caramel à la fleur de sel



### INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES

Crème liquide entière : 50 cl • Sucre semoule : 75 gr • Feuilles de gélatine de 2 g : 2 pièces • Gousse de vanille : 1 pièce • **Pour la sauce** : Sucre semoule : 100 gr • Beurre doux : 20 gr • **Pour l'étape 1** : Crème liquide entière : 10 cl • Fleur de sel : 1 Pincée

### RECETTE

**Pour la panna cotta** : Fendre la gousse de vanille et récupérer les graines.

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

Pendant ce temps, porter 1/3 de la crème liquide à ébullition avec le sucre, la gousse et les graines de vanille, puis laisser infuser pendant au moins 3 à 4 min.

Hors du feu, ajouter ensuite la gélatine après l'avoir bien essorée, puis la dissoudre tout en mélangeant à l'aide d'une spatule.

Ajouter le reste de crème, puis verser la panna cotta dans une verrine ou sur une plaque (pour la découper à l'emporte-pièce ultérieurement).

Laisser refroidir au réfrigérateur pendant 1 h.

**Pour la sauce caramel** : Saupoudrer de sucre une poêle ou une casserole à fond épais chaude et le laisser caraméliser sans mélanger. Incliner le récipient pour bien faire fondre tout le sucre, puis le laisser colorer jusqu'à obtenir une jolie couleur rousse.

A feu doux, incorporer la fleur de sel et le beurre. Une fois que ce dernier a fondu, ajouter la crème liquide et mélanger.

**Finition et montage** : Napper les panna cotta de sauce caramel et déguster aussitôt.

