

Panna cotta au café et son coulis de spéculoos



Voilà longtemps que je n'avais pas préparé de délicieuses Panna cotta bien crémeuses ! J'en avais très envie mais je ne savais pas trop quoi à les faire mais je savais en tout cas que j'allais les allier avec mon coulis de spéculoos ! Et là j'ai eu l'idée de faire le mariage café-spéculoos qui marche à tous les coups ! De très gourmandes Panna cotta au bon goût de café et le coulis de spéculoos sublime le tout ! Elles ont eu un fort succès je peux vous le dire !

**Pour environ 6 Panna cotta**

**Ingrédients:**

40cl de crème entière

40cl de lait

80g de sucre

2c. à soupe de café soluble

1c. à café rase d'agar-agar

**Pour le coulis de spéculoos:**

100g de spéculoos

200g de lait + un peu pour détendre

2c. à soupe

1/3c. à café de cannelle

**Préparation:**

**Préparez les panna cotta:**

Mettez dans une casserole, le lait, la crème, le sucre et le café soluble.

Faites chauffer à feu moyen puis portez à ébullition. Une fois que l'ébullition s'est prononcée, retirez du feu.

Versez une à deux louches de la préparation dans un verre. Tout en fouettant bien ajoutez l'agar-agar. Reversez le tout dans la casserole et portez à ébullition que vous maintenez pendant 2min, la préparation doit très légèrement épaissir.

Répartissez la crème dans des pots, laissez refroidir puis entreposez toute une nuit au frais.

**Préparez le coulis de spéculoos:**

Pendant ce temps, mettez les spéculoos, le lait, le sucre et la cannelle dans une casserole. Faites chauffer sur feu doux tout en mélangeant. Retirez du feu lorsque tous les spéculoos sont complètement fondus.

Versez la préparation dans un mixeur et mixez jusqu'à ce que la préparation soit parfaitement homogène et bien lisse. Ajoutez du lait petit à petit en mixant entre chaque ajout jusqu'à ce que vous obteniez une préparation assez liquide.

Laissez complètement refroidir, le coulis doit être froid.

Au moment de servir, démoulez délicatement les panna cotta sur des assiettes à dessert et répartissez le coulis de spéculoos dessus.