

# **Pana cotta aux épices, coulis de caramel au beurre salé**

## **Ingrédients pour 8 desserts :**

### **Pannacotta :**

20 cl de lait entier  
40 cl de crème fraîche  
70 g de sucre en poudre  
6 g de gélatine ou 3 feuilles  
1/2 étoile de badiane  
1 gousse de vanille  
2 gousses de cardamome  
1 pointe de réglisse en poudre

### **Caramel salé :**

110 g de sucre en poudre  
50 g de beurre salé  
20 cl de crème fraîche

## **Préparation :**

Faire chauffer le lait avec les épices.

Lorsqu'il arrive à ébullition, couvrir, laisser infuser deux heures.

Préparer le caramel saler en faisant chauffer le sucre à sec, lorsque la coloration est bien dorée, ajouter le beurre hors du feu, éviter que la préparation verse en prenant une casserole plus grande, ajouter la crème, bien remuer, laisser refroidir.

Mettre un centimètre de sauce au caramel au fond des cônes.

Bloquer au froid 1 heure.

Filtrer le lait, ajouter la crème et le sucre, faire chauffer jusqu'à l'ébullition, ajouter la gélatine qui à trempé dans de l'eau froide pendant 20 minutes.

Bien mélanger, laisser refroidir.

Remplir les cônes de crème.

Mettre au réfrigérateur une nuit.

Pour servir, retourner le cône sur une assiette, inciser la pointe avec des ciseaux.