



INGRÉDIENTS

- 1 quart de Maroilles (180g)
- 180 ml de crème entière liquide
- 180 ml de lait entier
- 3 feuilles de gélatine
- Sel et poivre
- 6 tranches de pain d'épices

PANA COTTA MAROILLES ET PAIN D'ÉPICES

Pour **6 personnes**

Temps de préparation : **25 minutes**

Temps de cuisson : **45 minutes**

PRÉPARATION

1. Émiettez le Maroilles dans une casserole et faire fondre à feu doux avec le lait et la crème. Remuez régulièrement.
2. Dans un bol avec de l'eau froide, détendez les feuilles de gélatine.
3. Quand le Maroilles a totalement fondu, montez la température jusqu'à petite ébullition.
4. Essorez la gélatine et incorporez au mélange.
5. Passez la préparation au chinois et versez au choix dans 6 petites verrines ou des moules à entremets.
6. Placez au frais pour au moins 24h. Si vous optez pour le moule à entremets, placez au congélateur toute une nuit.
7. Le jour J, faites griller le pain d'épices juste avant de servir.
8. Servez en entrée accompagné d'une salade.