



Pour 4 personnes:

Panna cotta aux barres Mars

400 ml de crème 35 %

8 mini barres Mars (8 x 13 g)

4 gros blancs d'œufs

Finition (facultatif):

4 mini barres Mars (4 x 13 g)

2 cuillères à table (30 ml) de crème 35 %

Préchauffer le four à 250 F (120 C ).

Dans une casserole, mettre la crème et les barres Mars coupées en morceaux et porter à ébullition, en mélangeant constamment, jusqu'à ce que les barres soient fondues.

Battre les blancs d'œufs, sans les faire monter, juste assez les liquéfier.

Verser peu à peu la crème et bien mélanger.

Répartir cette crème dans 4 verrines, ou des ramequins, sans les remplir jusqu'en haut.

Cuire dans le four au bain marie pendant 45 minutes.

La surface doit être ferme, la crème prise, mais encore tremblotante.

Laissez refroidir d'abord dans le four éteint pendant 15 min, puis à température ambiante.

Réfrigérer au moins 2 heures.

Finition:

Au bain-marie, fondre les barres Mars avec la crème 35 %, jusqu'à consistance lisse et homogène, puis partager la préparation dans les verrines.