

**Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...**  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

## **Panna cotta à la confiture de lait (ou dulce de leche)**

### **Recette perso adaptée au Thermomix**

Maintenant que vous savez faire vous-mêmes la > [confiture de lait](#) en cocotte minute, vous pourrez faire cette panna-cotta...!!! C'est une gourmandise délicieuse ! A faire et à refaire...



### **Pour 4 à 5 personnes**

Dans le bol du TM

400 g de lait  
100 g de crème liquide  
120 g de confiture de lait  
1 cc bombée d'agar-agar

**Mélanger 40 sec VIT 6**

**Régler 9 min à 90° VIT 3**

Mettre 1 cc de confiture de lait au fond de chaque ramequin.

Vous pouvez utiliser des ramequins en pyrex, des pots de yaourts en verre ou des moules "flans" en silicone, au choix...J'ai testé les 3, c'est impeccable !

Verser la préparation, laisser refroidir à température ambiante puis au frigo. Démoulez et dégustez bien frais !