

Panna cotta al caramello

- Ingredienti (8 stampini)
- 1 litro di panna fresca
- 260 gr. di zucchero a velo
- 1 stecca di vaniglia
- 12 gr. di colla di pesce in fogli
- 2 cucchiaini di fiori di lavanda essiccati
- Per la salsa mou
- 350 gr. di zucchero
- 200 ml. di acqua
- 30 gr. di burro salato
- 250 ml. di panna fresca

Facciamo ammorbidire la colla di pesce in una ciotola con acqua fredda per 10 minuti. In una pentola, mettiamo la panna, lo zucchero a velo, la stecca di vaniglia incisa e i semi. Mescoliamo con la frusta e lasciamo andare fino all'ebollizione. A questo punto, aggiungiamo i fiori di lavanda e lasciamoli in infusione per 2 0 3 minuti. Togliamo la pentola dal fuoco, uniamo alla panna la colla di pesce strizzata e mescoliamo finche' non si sara' sciolta completamente. Togliamo la stecca di vaniglia (per un gusto piu' delicato, filtriamo il composto con un colino a maglie strette, cosi' da eliminare anche i fiori di lavanda) e versiamo la panna cotta in otto stampini. Facciamo rassodare in frigorifero per almeno tre ore. Per la salsa mou, scaldiamo la panna in un pentolino. Mettiamo lo zucchero in una pentola, versiamo a filo l'acqua e amalgamiamo. Facciamo bollire a fiamma moderata e mescoliamo con una paletta di legno, finche' lo zucchero non avra' assunto un colore bruno. Incorporiamo la panna riscaldata, aggiungiamo il burro salato e cuociamo, continuando a mescolare con una frusta, finche' la salsa non si addensa. Spegliamo la fiamma e lasciamo raffreddare in una ciotola, mescolando di tanto in tanto. Trascorse tre ore, la panna cotta si sara' ben rassodata. Quindi togliamo gli

stampini dal frigo e sformiamo ognuno su un piatto da portata.
Guarniamo con la salsa mou.