



## *Panna cotta*

# Panna cotta au chocolat et aux noisettes craquantes



**5h30** **25 min** **5 min** **5h** **498**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour la panna cotta au chocolat

100 g **Chocolat noir**  
60 cl **Crème liquide (fleurette)**  
30 g **Sucre semoule**  
6 g **Feuille de gélatine**

### Ingrédients pour les noisettes

60 g **Sucre semoule**  
40 g **Noisette(s) entière(s)**

## Étape 1

Préparation des panna cotta au chocolat

- 1 Mélanger la crème et le sucre dans une casserole.
- 2 Porter à ébullition.
- 3 Ajouter le chocolat coupé en morceaux. Laisser fondre puis mélanger.
- 4 Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Bien l'essorer puis l'ajouter à la crème.
- 5 Pour une utilisation avec de l'agar agar, le verser à froid dans la casserole et le porter à ébullition avec la crème pendant au moins 30 secondes.
- 6 Verser dans les verrines jusqu'au 3/4 de leur hauteur.
- 7 Laisser prendre au réfrigérateur environ 5 heures.

## Étape 2

Préparation des noisettes craquantes et dressage

- 1 Mixer grossièrement les noisettes.
- 2 Faire fondre le sucre dans une casserole jusqu'à ce qu'il prenne une couleur ambrée.
- 3 Hors du feu, ajouter les noisettes, mélanger afin qu'elles

soient complètement enrobées de caramel.

4 Verser des petits tas sur du papier sulfurisé, écraser pour former des tuiles.

5 Servir la panna cotta au chocolat accompagnée d'une tuile de noisettes craquantes.