



Panna cotta

Panna cotta aux deux chocolats



5h25 **15 min** **10 min** **5h** **346**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

20 cl **Lait demi-écrémé**
20 cl **Crème liquide (fleurette)**
60 g **Chocolat blanc**
60 g **Chocolat au lait**
6 g **Feuille de gélatine**

Étape 1

Les étapes

- 1 Couper le chocolat blanc en petits morceaux, réserver.
- 2 Couper le chocolat au lait en petits morceaux, réserver.
- 3 Mettre la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.
- 4 Verser dans une casserole la moitié de la crème et la moitié du lait.
- 5 Quand le mélange est chaud, ajouter le chocolat au lait et bien mélanger.
- 6 Attention, à aucun moment le mélange ne doit bouillir.
- 7 Quand le chocolat est incorporé, retirer la casserole du feu.
- 8 Essorer la moitié de la gélatine et l'incorporer au mélange.
- 9 Bien mélanger.
- 10 Verser le mélange dans les verrines et les mettre au congélateur.
- 11 Ne les remplir qu'à la moitié.
- 12 Mettre le reste de crème et de lait dans une casserole et faire chauffer le tout.
- 13 Ajouter le chocolat blanc et bien mélanger.

- 14** Oter la casserole du feu et ajouter la gélatine.
- 15** Quand la gélatine est dissoute, sortir les verrines du congélateur et verser la crème au chocolat blanc.
- 16** Mettre les verrines idéalement cinq heures au congélateur.