



*Panna cotta*

# Panna cotta au chocolat blanc



**6h17**   **15 min**   **2 min**   **6h**   **401**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

## Ingrédients pour les panna cotta

60 cl **Crème liquide  
(fleurette)**  
100 g **Chocolat blanc**  
6 g **Feuille de gélatine**

### Étape 1

#### Préparation de la pannacotta

- 1 Mettre les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
- 2 Hacher le chocolat et le mettre dans un saladier.
- 3 Dans une casserole, verser la crème et la porter à ébullition.
- 4 Une fois qu'elle frémit, retirer la casserole du feu.
- 5 Attendre quelques minutes puis verser la crème sur le chocolat.
- 6 Laisser reposer pendant cinq minutes puis mélanger délicatement.
- 7 Essorer les feuilles de gélatine et les incorporer à la préparation. Mélanger.
- 8 Verser la préparation dans des ramequins ou des verrines. Laisser refroidir.
- 9 Une fois le mélange refroidi, couvrir les récipients d'un film alimentaire et les placer pendant trois à six heures au réfrigérateur.