Panna cotta

Panna cotta au chocolat blanc et thé matcha

6h15	15 min	0	6h	365
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 100 g **Chocolat blanc**
- 1 c. à café **Thé**
- 25 cl **Lait demi-écrémé**
- 25 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 8 g **Feuille de gélatine**

Étape 1

Préparation de la Panna cotta

1. Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide
2. A l'aide d'un couteau d'office, hacher le chocolat blanc et réserver.
3. Verser la crème et le lait dans une casserole.
4. Faire chauffer le mélange jusqu'à ébullition.
5. Le verser sur le chocolat et bien mélanger.
6. Essorer la gélatine et l'incorporer au mélange.
7. Ajouter le thé vert et mélanger à nouveau.
8. Verser le mélange dans les verrines et laisser refroidir.
9. Quand le mélange est tiède, placer les verrines au réfrigérateur pendant au moins trois à six heures.

Étape 2

Dressage

1. Les sortir un quart d'heure avant de les déguster afin que ces dernières ne soient pas glacées.