



Panna cotta

Panna cotta choco-chantilly



3h20 **20 min** **0** **3h** **437**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les panna cotta

100 g **Chocolat noir**
20 cl **Crème liquide
(fleurette)**
15 g **Sucre semoule**
4 g **Feuille de gélatine**

Ingrédients pour la chantilly

15 cl **Crème liquide
(fleurette)**
20 g **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation des panna cotta

- 1 Mettre à tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
- 2 Faire chauffer la crème dans une casserole. Casser le chocolat en morceau, le mettre dans la crème. Ajouter le sucre
- 3 Remuer sans cesse jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
- 4 Retirer du feu.
- 5 Presser les feuilles de gélatine, les ajouter au mélange.
- 6 Mélanger jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute.
- 7 Verser dans des verrines puis mettre au réfrigérateur pendant 2 ou 3 heures.

Étape 2

Préparation de la chantilly et dressage

- 1 Battre la crème bien froide en chantilly.
- 2 Quand elle commence à monter, ajouter le sucre.
- 3 Continuer à la fouetter la crème à l'aide du batteur jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme.

4 A l'aide d'une poche à douille, déposer un peu de chantilly sur chaque vernie. Servir.