

PANNA COTTA CHOCOLAT & CHOCOLAT

Pour 5-6 verrines selon leur grandeur

Préparation : 15 min

Réfrigération : 3-4 heures



25 cl de crème fleurette

25 cl de lait

les graines d'une gousse de vanille (ou une pointe de vanille en poudre si on n'en a plus)

40 g de sucre en poudre

2 feuilles de gélatine (4 g)

100 g de chocolat blanc

6 cuillères à soupe de Nutella

un peu de lait

perles de chocolat noir (à 55% de cacao chez G. Detou) pour la déco

- 1 Mettre la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide pendant 10 min.
- 2 Pendant ce temps, hacher le chocolat en petits morceaux. Dans une casserole, porter le lait, la crème, la vanille et le sucre en poudre à ébullition. Arrêter le feu et y dissoudre la gélatine essorée. Bien mélanger.
- 3 Verser le chocolat blanc haché dans la casserole. Remuer pour qu'il fonde.
- 4 Laisser refroidir sans prendre puis répartir dans des verrines et mettre au frais pour 3-4 heures.
- 5 Quant la panna cotta est prise, détendre le Nutella avec un peu de lait sur feu doux de façon à obtenir une coulis épais. Répartir précautionneusement le coulis de Nutella sur la panna cotta au chocolat blanc et remettre au frais.
- 6 Avant de servir, décorer de perles de chocolat. Plein, plein, plein parce que ce petit côté croquant des perles est irrésistible ... avant de découvrir une couche fondante puis fraîche et légère ... Vous y plongez ? ;o)