

Géométrie de panna cotta et gelée à la menthe



Préparation : 20 minutes

Attente : 1 heure

Cuisson : 10 minutes

Pour 4 personnes :

- 150 g de chocolat noir
- 300 ml de crème entière liquide
- 50 g de sucre en poudre
- 10 ml de sirop de menthe verte
- 5 feuilles de gélatine
- 1 cuillerée à café d'extrait de vanille liquide

1. Mettre à ramollir 2 feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Mélanger le sirop de menthe avec 15 cl d'eau très chaude. Ajouter la gélatine essorée. Verser dans des moules souples de différentes formes et réserver au réfrigérateur.

2. Faire fondre 100 g de chocolat noir, répartir au pinceau dans des moules souples en forme de demi-sphère et réserver au frais.

3. Mettre à ramollir la gélatine restante dans un bol d'eau froide. Faire chauffer la crème avec le sucre jusqu'à ébullition. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée et bien mélanger. Verser la moitié de la crème sur le chocolat noir restant et bien mélanger. Dans la crème restante, ajouter la vanille liquide. Répartir la panna cotta à la vanille et la panna cotta au chocolat dans des moules souples de formes différentes et réserver au réfrigérateur.

4. Démouler les demi-sphères en chocolat. Réaliser des trous avec des emporte-pièces ronds préalablement réchauffés dans de l'eau chaude. Répartir les différents éléments sur une assiette.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniemaisie.canalblog.com>