

Panna Cotta au Chocolat Blanc



Pour réaliser cette recette, il vous faut...

- Pour 4 verrines -
- 30 centilitres de lait
- 10 centilitres de crème liquide entière
- 90 grammes de chocolat blanc
- 4 feuilles de gélatine (*mais je me demande si 3 feuilles ne suffiraient pas... A tester*)

Go !

- * Porter le lait et la crème à ébullition. Pendant ce temps, faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- * Hors du feu, ajouter le chocolat blanc en morceaux et mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
- * Essorer la gélatine et l'incorporer à la préparation. Bien mélanger jusqu'à ce qu'elle soit dissoute.
 - * Verser dans les verrines et laisser au frais au moins 2 heures.
- * Servir avec le coulis de framboises (150 grammes de framboises mixées avec 20 grammes de sucre).