



Panna cotta chocolat aux éclats de cookies

Nombre de portions

Temps de préparation

Difficulté

10 portions

30 minutes

★☆☆



LES INGRÉDIENTS

- 650g de lait
- 650g de crème 30%
- 125g de sucre
- 300g de sauce chocolat
- 130g brisures de cookies chocolat
- 7 feuilles de gélatine

LA RECETTE

1. Verser la sauce chocolat au fond des verrines et faire prendre au congélateur.
2. Ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
3. Porter le mélange lait et crème à ébullition. Couper le feu et y incorporer le sucre et la gélatine bien égouttée pour la faire fondre.
4. Parfumer selon votre goût avec un extrait de vanille, des zestes d'agrumes ou le parfum de votre choix.

LE MONTAGE

1. Verser délicatement la préparation dans des verrines et laisser prendre au froid.
2. Déposer dessus au dernier moment les Éclats de cookies aux pépites de chocolat.

Astuces du Chef

Pour une touche surprenante, parfumer la sauce chocolat avec une touche de fleur de sel ou un peu de poivre.

