

Panna Cotta au chocolat blanc et gelée de mures

CUISIMAGES

Réf :
5721

Type :
Dessert

Préparation :
5 min
Repos: 4 hr

Cuisson :
5 min

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :

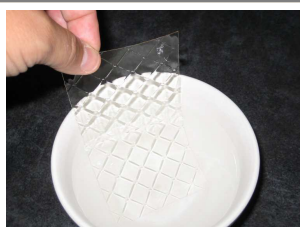



Ingrédients pour 3 personnes

- 20 cl de crème liquide entière
- 20 g de sucre en poudre
- 1 feuille de gélatine
- 90 g de chocolat blanc
- 3 cuillères à soupe de gelée de mûres

CUISIMAGES
Recettes de
cuisine en images
www.cuisimages.com

CUISICOURS
Offrez un cours
de cuisine
www.cuisicours.com



Dans un bol d'eau froide, trempez la feuille de gélatine. Elle va ramollir. Réservez.



Dans une casserole, mélangez la crème, le sucre et le chocolat blanc et faites bouillir.

Dès la première ébullition, retirez la casserole du feu puis ajoutez la feuille de gélatine ramollie et bien mélangez.



Versez l'appareil dans des verrines et réservez le temps qu'elle refroidisse. Mettez les verrines dans le réfrigérateur pendant 2 heures environ (la crème va durcir). Faites chauffer la gelée de mûres au micro-ondes puis versez sur la crème durcie. Laissez refroidir et remettez les verrines dans le réfrigérateur pendant 2 heures environ.



Conseils

Variante

Le chocolat blanc et la gelée peuvent être remplacés, par exemple, par du beurre de cacahuète et un coulis de fraise.

Vin