



PANNA COTTA AU CHOCOLAT

Durée : 50min Portions : 2 personnes Niveau : ●●○ Moyenne

Les ingrédients

POUR LE GÂTEAU	QUANTITÉ
Crème fraîche	350g
Sucre	75g
Lait d'amande	250g
Noisettes concassées	50g
Chocolat au lait	200g
Chocolat gianduja (noisette)	50g
Biscuits (pain d'épice ou spéculoos)	80g
Gélatine en feuilles	16g
Crème de noisettes	50g
Ferrero Rocher	6

Panna cotta au chocolat ~ la préparation

1. Mettez la gélatine à tremper dans de l'eau. En parallèle, brisez le chocolat gianduja en petits morceaux.
2. Chauffez la crème fraîche avec le lait d'amande et le sucre. Retirez du feu et ajoutez la gélatine essorée en mélangeant bien pour qu'elle fonde. Divisez ensuite le mélange en deux parties. Dans l'une d'elle, pendant qu'elle est encore chaude, ajoutez les morceaux de chocolat gianduja tout en remuant pour les faire fondre. Vous avez ainsi une crème au chocolat et une crème blanche. Laissez-les refroidir pendant que vous préparez le reste.
3. Faites fondre le chocolat au lait au bain-marie, ajoutez la crème de noisettes, les biscuits écrasés et les noisettes concassées en mélangeant bien.
4. Tapissez les côtés des six petits moules à gâteaux d'une bande d'acétate (plastique transparent), puis placez-les sur une plaque à pâtisserie plane recouverte de papier sulfurisé. Versez la base croquante pour former la première couche, puis ajoutez une couche de crème blanche et mettez au réfrigérateur pendant 30 à 40 minutes pour qu'elle durcisse.
5. Retirez les moules du réfrigérateur. Ajoutez une couche de crème au chocolat et replacez au réfrigérateur pendant 4 heures.
6. Sortez les moules du réfrigérateur, démoulez délicatement et retirez les bandes d'acétate. Pour terminer, décorez d'un Ferrero Rocher pour encore plus de gourmandise!