



**PANNA COTTA AU CHOCOLAT,**  
**BANANE CAMELISEE A LA VANILLE,**  
**BRISURES DE BROWNIE AUX NOIX ET ECORCES DE CITRON CONFIT**



Nombre de personnes : 6  
 Temps de préparation : 30mn  
 Temps de cuisson : 30mn  
 Temps de réfrigération : 2 heures

**Ingrédients et quantités :**

Les panna cotta : 15cl de lait – 15 cl de crème liquide – 2 feuilles de gélatine – 50g de cassonade – 80g de chocolat Sao Tomé Cacao Barry  
 Les bananes caramélisées : 20g de beurre – 3 bananes – 2CS de cassonade – 1 gousse de vanille Bourbon Sivanil  
 Le brownie aux noix et écorces de citron : 2 œufs – 60g de sucre semoule – 60g de beurre demi-sel – 30g de farine – 50g de noix – 50g d'écorces de citron  
 Dressage : nougatine au gruë de cacao – feuilles de menthe

### Préparation :

Les panna cotta : Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Faites chauffer dans une casserole, le lait, la crème et la cassonade. Versez dans un saladier contenant le chocolat. Lissez bien. Ajoutez les feuilles de gélatine ramollies et essorées, et mélangez bien. Laissez refroidir. Coulez dans 6 verres, que vous disposez ensuite penchés, dans des boîtes à œufs. Faites prendre au réfrigérateur pendant 2 heures minimum.

Les bananes caramélisées : Epluchez les bananes. Coupez-les en demi-rondelles. Faites chauffer une grande poêle avec le beurre, jetez-y les fruits coupés, saupoudrez de cassonade, et ajoutez la gousse de vanille fendue et grattée. Laissez caraméliser, puis débarrassez dans une assiette. Laissez refroidir.

Le brownie aux noix et écorces de citron : Préchauffez votre four à 180°C (th.6). Faites fondre dans une casserole le beurre avec le chocolat. Pendant ce temps, fouettez dans un saladier les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Versez dessus le chocolat et le beurre fondus. Ajoutez la farine, puis mélangez. Incorporez les noix concassées, ainsi que les écorces de citron hachées finement. Versez la pâte dans un moule en silicone, et faites cuire au four environ 15mn. Laissez refroidir et démoulez.

Dressage : Répartissez sur chaque panna cotta au chocolat, quelques bananes caramélisées, puis parsemez la surface de brisures de brownie. Décorez avec un morceau de nougatine au grué de cacao, et une sommité de menthe.

### Le mot de Sandrine :

Une petite verrine design et chocolatée qui fera craquer tous les gourmands, avec son association de saveurs irrésistible. Différentes textures éclateront en bouche, du crémeux, du fondant, du croquant et du moelleux, n'hésitez pas à varier les origines du chocolat en fonction de vos goûts ! Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>