

# Panna Cotta

---

Ingrédients:

40 cl de crème fraîche (bridelice)

100 gr de sucre

50 gr de chocolat noir dessert 70% (Lindt)

2 gr d'agar agar

1/2 fèves tonka râpées

Faire chauffer 20 cl de crème + sucre, + chocolat porter à ébullition. Ajouter l'agar agar et le reste de la crème, faire chauffer à feu doux environ 10 mn.

Au dernier moment râper la fève tonka remuer et mettre en verrines.

