



Panna Cotta 2 Chocolat - Carambar

Ingrédients (pour 4 personnes)

50g de Chocolat Blanc
50g de Chocolat Noir
50cl de crème liquide ENTIERE
50g de sucre en poudre
3 feuilles de gélatine

Tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Verser 25cl de crème et 25g de sucre dans une casserole. Ajouter le chocolat Noir coupé en carrés et faire chauffer.

Dès la première ébullition, retirer du feu et ajouter 1,5 feuille de gélatine essorée.

Verser dans 4 verrines et laisser refroidir au réfrigérateur pendant 3-4 heures.

Verser le reste de crème, sucre et le chocolat blanc haché. Faire chauffer.

Dès la première ébullition, retirer du feu et ajouter le reste de gélatine.

Verser cette préparation dans chaque verrine et remettre au réfrigérateur pendant 3-4 heures.

Vous pouvez ajouter un petit nappage au **Carambar** ...

Dans une casserole, faire fondre 10cl de crème liquide et 6 Carambars. Verser le nappage chaque verrine, sur le chocolat blanc. Et voilà, le tour est joué ...