

PANNA COTTA CHOCOLAT BLANC-CAFE DE GUY LASSAUSAIE



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 3 mn (2 + 1)

Attente: 6 heures ou plus

Pour 4 personnes:

125 g de chocolat blanc de couverture (Barry-Caillebaut pour moi) en pistoles

30 g de grains de café

150 g de crème fleurette

150 g de lait

1 feuille de gélatine réhydratée

1 expresso très serré

Porter le lait à ébullition, couper le feu et faire infuser les grains de café concassés pendant 10 minutes. Chauffer le lait à nouveau, incorporer la gélatine, remuer et filtrer. Verser le lait chaud sur le chocolat et remuer encore. Ajouter le crème et lisser avant de verser dans les verres. Réserver au réfrigérateur pendant plusieurs heures.

Pendant que la panna cotta prend, faire un expresso très serré, le laisser refroidir, ôter la mousse avant d'en verser une fine couche sur la panna cotta.