

# Panna cotta à la chicorée saveur café

---

## Ingrédients

40 Cl de crème liquide

3 CS de chicorée saveur café

100 gr de sucre

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

Au dernier moment mettre du chocolat en poudre dans le fond des verrines. Verser la préparation. Laisser refroidir à température ambiante, et ensuite mettre au frais minimum 2 heures

