



panna cotta à la sauce au chocolat



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

5 feuilles de gélatine
600 ml de crème fouettée
1 gousse de vanille
50 grammes de cassonade
8 cuillères à soupe d'espresso (chaud)

Pour la sauce :

70 grammes de chocolat noir
150 ml de crème

Méthode de préparation

- 1.** Faites tremper la gélatine pendant 5 minutes dans de l'eau froide. Versez la crème dans une casserole et ajoutez les graines ainsi que la gousse de vanille. Incorporez le sucre candi et faites chauffer à feu doux, en remuant, jusqu'à frémissement.
- 2.** Filtrez le mélange à l'aide d'un tamis. Essorez la gélatine et faites-la dissoudre dans l'espresso chaud. Incorporez ce mélange à la crème en remuant. Répartissez dans 4 moules métalliques ou verrines et laissez prendre au réfrigérateur pendant au moins 5 heures, idéalement une nuit.
- 3.** Préparez la sauce : faites fondre le chocolat avec la crème à feu doux dans une petite casserole.
- 4.** Plongez brièvement le fond des moules dans de l'eau chaude, démoulez la panna cotta sur des assiettes, nappez de sauce au chocolat et servez immédiatement.