

mastrad

Les recettes de cuisine :

Panna-Cotta au chocolat noir

ingrédients :

Pour 2 cocottes

200ml de crème fraîche entière liquide
20gr de sucre en poudre
1 goutte d'extrait de vanille
20gr de chocolat noir à 70% de cacao (minimum)
1,5 feuille de gélatine alimentaire



préparation :

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
A feux doux et sans atteindre l'ébullition, faire doucement chauffer la crème, le sucre et l'extrait de vanille.

Hors du feu faire fondre la gélatine essorée dans le mélange chaud et laisser refroidir à température ambiante.

Concasser grossièrement le chocolat et le mélanger à la préparation, verser la préparation dans les cocottes et réfrigérer pendant 4h minimum avec le couvercle.

Présentation et démoulage

Enlever le couvercle, renverser le cannelé sur l'assiette puis ôter le fond des cocottes : c'est démoulé !

Servir avec une tuile et/ou une crème glacée, une crème anglaise aromatisée de menthe fraîche ou un coulis de fruits rouges.

ustensiles mastrad utilisés :



Lot de 2 cocottes renversantes