



Panna cotta vanille de Madagascar et croustillant de chocolat

- Par [vision-plaisir](http://vision-plaisir.fr)

La douceur de la panna cotta et le croustillant du chocolat. Qui pourra résister ?

Ingrédients pour la recette de la panna cotta vanille et chocolat :

- 500 g de crème liquide entière
- 50 g de sucre en poudre
- 100 g de chocolat noir (70% de cacao)
- 1 gousse de vanille de Madagascar
- 2 feuilles de gélatine

Pour 4 **personnes**

La confection de la recette :

Mettre les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Verser la crème liquide entière dans une casserole et le sucre en poudre. **Ajouter la gousse de vanille fendue.** Chauffer à **75 °C**, racler la gousse de vanille et ajouter la gélatine essorée. **Verser 70 grammes** de panna cotta par verre. **Mettre au réfrigérateur** pour bien faire prendre. **Fondre doucement au micro-ondes** le chocolat noir. Ajouter une cuillère à soupe de chocolat noir fondu sur la panna cotta bien refroidie. Étaler régulièrement le chocolat. Remettre dans le réfrigérateur votre panna cotta. **Après que le chocolat est devenu dur**, chauffer le restant de la panna cotta (65 °C) et verser doucement dans vos verres. Il faut aller doucement pour éviter de trop **remuer le chocolat** se trouvant sur votre panna cotta (voir vidéo pour plus de détails). **Remettre au réfrigérateur** pour bien faire refroidir l'ensemble. Pour la dernière étape, fondre le reste de chocolat et le verser sur vos verres de panna cotta bien refroidis. **Bien étaler régulièrement** et mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.

Astuce: si vous avez un chocolat noir trop épais une fois fondu, ajouter un peu de beurre de cacao en poudre pour le liquéfier.

 Plaisir