

<https://faubert.etab.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article17>



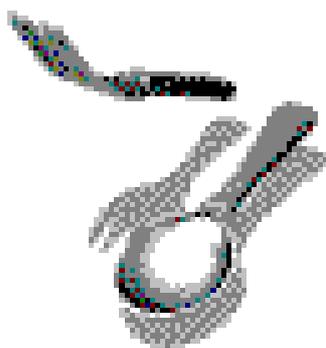
GÉNÉRATION
2024

**Collège
Faubert**

3 Place Faubert - 69600
VILLEFRANCHE SUR SAONE
Tél : 04 78 68 27 22
Fax : 04 78 68 64 75
Courriel : 009564@ac-lyon.fr

Panna Cotta Chocolat Blanc

- Informations pratiques - Restauration - Recettes -



Publication date: mardi 27 novembre 2007

Copyright © Collège Faubert - Tous droits réservés



Ingrédients

- 100g de chocolat blanc
- 50cl de crème liquide
- 10cl de lait entier
- 2 feuilles de gélatine
- Coulis de fruits rouges suivant votre goût

- Mettez la gélatine dans un bol d'eau froide.
- Coupez le chocolat en copeaux, à l'aide d'un grand couteau puis faites-le fondre au bain-marie dans un bol assez grand pour contenir toute la préparation.
- Versez le lait et la crème dans une casserole et faites chauffer sur feu doux.
- Dès le début de l'ébullition, retirez la casserole du feu, ajoutez les feuilles de gélatine bien essorées et remuez bien jusqu'à ce qu'elles soient dissoutes.
- Remettez la casserole sur feu doux.
Dès le début de l'ébullition, versez ce mélange sur le chocolat blanc fondu et mélangez jusqu'à ce que l'ensemble soit bien homogène.
- Versez dans des petits verres, laissez légèrement refroidir puis réservez au frais pendant au moins 6 heures.
- Attention une pellicule de graisse peut se former sur le dessus (*c'est celle du chocolat blanc*) il faut l'enlever quand c'est bien refroidi.

Au moment de servir, ajoutez du coulis sur chaque panna cotta.

Recette pour 4 personnes