

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.**