



Panna cotta

Panna cotta au chocolat blanc et thé matcha



6h15

TEMPS TOTAL

15 min

PRÉPARATION

0

CUISSON

6h

REPOS

365

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

100 g **Chocolat blanc**
1 c. à café **Thé**
25 cl **Lait demi-écrémé**
25 cl **Crème liquide (fleurette)**
8 g **Feuille de gélatine**

Étape 1

Préparation de la Panna cotta

- 1 Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide
- 2 A l'aide d'un couteau d'office, hacher le chocolat blanc et réserver.
- 3 Verser la crème et le lait dans une casserole.
- 4 Faire chauffer le mélange jusqu'à ébullition.
- 5 Le verser sur le chocolat et bien mélanger.
- 6 Essorer la gélatine et l'incorporer au mélange.
- 7 Ajouter le thé vert et mélanger à nouveau.
- 8 Verser le mélange dans les verrines et laisser refroidir.
- 9 Quand le mélange est tiède, placer les verrines au réfrigérateur pendant au moins trois à six heures.

Étape 2

Dressage

- 1 Les sortir un quart d'heure avant de les déguster afin que ces dernières ne soient pas glacées.