

Panna cotta & coques en chocolat

Préparation

1. :J'ai utilisé la vanille Norohy le chocolat Caraïbes de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Mon moule cabosse vient de Guy Demarle : code parrainage FLAVIE10 à indiquer à l'inscription pour 10 offerts (affilié).
3. Ajoutez ensuite le reste de votre chocolat haché finement et mélangez bien jusqu'à ce que tout le chocolat soit fondu.
4. J'ai utilisé mon cooking chef qui a réalisé le tempérage pour moi.
5. A l'aide d'un pinceau, recouvrez vos moules d'une couche fine de chocolat ; une fois qu'il a cristallisé, ajoutez une deuxième couche fine puis laissez cristalliser.
6. La panna cotta : de crème liquide entière 1, d'agar agar de sucre ousse de vanille ou une cuillère à soupe d'extrait de vanille ou autre parfum Faites chauffer la crème avec la vanille.
7. Mélangez le sucre et l'agar-agar, puis versez-les en pluie dans la crème chaude en remuant bien.
8. Faites cuire sur feu doux pendant 2 à 3 minutes en mélangeant régulièrement (le mélange doit être à ébullition).
9. Laissez tiédir la crème en mélangeant régulièrement avant de la verser dans les coques (si vous la versez trop chaude, vous risquez de les faire fondre).
10. Ensuite, placez le tout au réfrigérateur.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com