

Pannacotta au chocolat blanc



La pannacotta au chocolat blanc vient du site « [Cuisine en scène](#) ». Il est géré par Lucie Barthélémy. Lucie est à la fois danseuse étoile et cuisinière hors paire. Ces recettes sont délicieuses! Allez faire un tour sur son site pour vous en rendre compte par vous-mêmes. Vous pouvez également la retrouver [sur Pinterest](#). En attendant, voici la pannacotta au chocolat blanc – prête en moins de 20 minutes mais après quelques heures passées au frigo.

Pour 5-6 pots à yaourt

Préparation + Cuisson: 15 minutes maximum

Réfrigération: au moins 3 heures



400ml de crème liquide entière; 150g de chocolat blanc (du Galak nature, par exemple); 2 feuilles de gélatine

Mettez les feuilles de gélatine à tremper dans un bol d'eau froide pendant 5 minutes.

Pendant ce temps, dans une casserole, faites chauffer la crème avec le chocolat blanc jusqu'à ce qu'il fonde.



Ajoutez la gélatine essorée hors du feu, et fouettez bien pour qu'elle se dissolve.

Versez la crème dans les pots et laissez-la refroidir avant de mettre les pots au frais pendant 3 heures minimum.



Au départ, j'avais prévu de servir cette pannacotta avec [une sauce à la pâte de spéculoos](#) trouvée sur Marmiton mais la pannacotta nature était tellement bonne que nous l'avons mangé sans nappage.

Vous pouvez également la napper de fruits (framboises ou fraises) si vous préférez.

La pannacotta était encore meilleure après 24h passées au réfrigérateur.