



Recette de Frédéric Galland
pour les Toquissimes

Panacotta chocolat blanc ou noir aux bigarreaux

Pour 1 personne

- 7 cl de crème liquide (soit $\frac{1}{3}$ d'un verre à moutarde)
- 40 gr de chocolat blanc ou noir (soit 5, 6 carrés)
- 5 bigarreaux dénoyautés au naturel
- 1 feuille de gélatine

Dans une casserole, faire chauffer de l'eau jusqu'à frémissement. Prendre un récipient de diamètre plus petit pour y placer le chocolat et faire baigner le fond de ce second récipient dans l'eau chaude. Le chocolat va fondre presque immédiatement. Mélanger pour obtenir une pâte onctueuse.

Placer les feuilles de gélatine dans une assiette creuse avec de l'eau froide de manière à hydrater la gélatine et la faire ramollir.

Verser la crème dans une casserole sur un feu doux et laisser chauffer jusqu'à ce que la crème soit portée à ébullition. Dès le début de l'ébullition, retirer du feu et incorporer la gélatine que vous aurez préalablement essorée. Mélanger jusqu'à ce que la gélatine soit complètement fondue dans la crème.

Verser ce mélange sur le chocolat fondu et mélanger jusqu'à ce que l'ensemble soit bien homogène.

Egoutter les bigarreaux et les déposer au fond d'une verrine ou un petit verre. Verser la préparation, laisser légèrement refroidir puis réserver au frais pendant au moins 6 heures.

Bon appétit !

En partenariat avec



www.larecettemagique.com