



## PANNA COTTA AU CHOCOLAT BLANC ET FEVE TONKA



### **Pour 4 personnes:**

10 cl de crème liquide légère

5 cl de lait ½ écrémé

100 g de chocolat blanc (en pistoles, cassé en morceaux ou râpé)

1 feuille de gélatine ramollie dans l'eau froide ou d'agar-agar selon vos préférences

½ fève tonka

250 g de framboises (150+100)

25 g de sucre en poudre

Porter la crème et le lait à ébullition, couper le feu et faire fondre le chocolat blanc en remuant au fouet. Réchauffer le mélange quelques secondes lorsque le chocolat est entièrement fondu et incorporer le gélatine et la ½ fève tonka râpée. Verser dans vos verres, laisser refroidir et mettre au réfrigérateur.

Mixer 150 g de framboises avec le sucre de façon à obtenir une purée épaisse. Réserver au froid.

Lorsque la panna cotta est prise répartir la purée de framboises sur le dessus et décorer avec les framboises restantes.

Remettre au froid jusqu'au moment de servir.