

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

PANNA COTTA CHOCOLAT-NOIX DE COCO

Pour 4 personnes
Préparation : 10 mn
Cuisson : 5mn
Pause : 4 h

Ingrédients :

- 1/2 litre de crème fleurette
- 40 g de sucre en poudre
- 2 feuilles de gélatine
- 100 g de chocolat noir
- 50 g de noix de coco

Préparation :

Versez la crème dans une casserole. Ajoutez le sucre et le chocolat noir en morceaux. Portez à ébullition le tout en ne cessant de tourner avec une cuillère en bois. Pendant ce temps, faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau fraîche. A l'ébullition, intégrez la noix de coco puis la gélatine. Mélangez bien le tout. Dans des verres ou des coupes, Versez la crème puis laissez refroidir 30 mn. Avant de les mettre au réfrigérateur pendant 4 heures, décorez la crème avec un peu de noix de coco.