



PANNA COTTA CHOCOLAT BLANC ET PRALINES ROSES A LA RHUBARBE



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 10 mn

Pour 4 assiettes à dessert ou 4 verrines:

20 cl de crème liquide légère

10 cl de lait ½ écrémé

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

50 g de pralines roses concassées

2 feuilles de gélatine ramollie dans l'eau froide ou d'agar-agar selon vos préférences

4 côtes de rhubarbe pas trop grosses

60 g de sucre en poudre

Tout peut se faire la veille si vous voulez.

La rhubarbe:

Laver et éplucher la rhubarbe, la tailler en bâtonnets d' ½ cm. Les mettre dans un saladier et les recouvrir de sucre. Laisser macérer environ 1 heure. Mettre dans une casserole et porter à ébullition, laisser cuire 1 mn. La rhubarbe doit rester entière sans faire une compote. Réserver au froid dans un récipient en verre ou bien, verser dans les verrines et laisser refroidir avant de mettre en frigo

La panna cotta:

Porter la crème et le lait à ébullition. Couper le feu, ajouter le chocolat blanc et les brisures de pralines. Bien mélanger pour que tout soit fondu. Filtrer pour enlever les amandes, réchauffer pour incorporer la gélatine. Remuer et laisser refroidir un peu avant de verser soit dans les verres soit dans des empreintes en silicone.

Dressage:

Seulement si les appareils ne sont pas déjà en verrine.

Disposer un peu de rhubarbe autour des dômes de panna cotta.