

**Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...**  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette perso allégée adaptée au Thermomix

## Panna cotta chocorange



**Pour 6 panna cotta**

Dans le bol du TM

250 g de pur jus d'orange  
50 g de lait concentré non sucré  
2 g d'agar-agar  
60 g de chocolat noir pâtissier coupé en petits carrés  
+ 3 cc bombées de Cacao amer Van Houten (sans sucre)

Régler **8 min à 100° VIT 3**.

Ajouter 2 yaourts à 0%\*. Mélanger **20 sec VIT 6**.

Verser votre préparation dans des petits moules individuels et laisser au frigo au moins 2 h avant de servir. Démouler délicatement sur une petite assiette et décorer à votre guise.

J'ai préparé une sauce au chocolat blanc pour napper mes panna cotta :

Au four micro-ondes, faire fondre quelques carrés de chocolat blanc + un peu de lait concentré non sucré. C'est tout.

\*A la place des yaourts, vous pouvez utiliser des petits suisses ou du fromage blanc allégé.