

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

PANNA COTTA AU CHOCOLAT BLANC ET À LA VERVEINE SOUPE DE CERISES - SPRITZ A LA VANILLE

Pour 8 personnes

175g chocolat ivoire Valrhona (si possible) - 20cl lait frais 1/2 écrémé - 30cl crème liquide entière - 3 feuilles 1/2 de gélatine soit 7g - 10 feuilles de verveine fraîche -

Porter à ébullition le lait. Retirer du feu. Y plonger les feuilles de verveine émincées. Couvrir la casserole de film alimentaire.

Laisser infuser 30 minutes. Pendant ce temps faire tremper dans l'eau froide la gélatine. Fondre au Micro-ondes par 30 secondes le chocolat. Remuer à la spatule.

Filter le lait pour ôter les feuilles de verveine. Remettre à bouillir le lait et la crème liquide. Sortir du feu, essorer dans les mains la gélatine, l'ajouter au lait et à la crème en fouettant. Verser en 3 fois sur le chocolat blanc fondu en remuant à chaque fois avec la spatule (émulsion) sans amener d'air.

Verser dans un entonnoir à piston. Couler dans les moules en silicone □ 6-7 cm. Entreposer au réfrigérateur minimum 2h00.

Pour la soupe de cerises c'est [ici](#).

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr