

Panna cotta au chocolat blanc

et marmelade de mandarines vanillée



Pour 4 personnes

Préparation : 40 minutes

Repos : 1 heure minimum pour la panna cotta

Cuisson : 40 minutes

Panna cotta :

- 20 cl de crème fraîche liquide
- 30 cl de lait concentré non sucré
- 50 g de sucre en poudre
- 100 g de chocolat blanc
- 2 g d'agar agar (ou 2 feuilles de gélatine)

Marmelade de mandarines :

- 10 mandarines
- 70 g de sucre à confiture
- 1/2 gousse de vanille

Déco :

- Zeste et/ou segments de mandarine

Préparez la panna cotta : Versez la crème fraîche et le lait concentré non sucré dans une casserole. Ajoutez le sucre et faites chauffer sur feu moyen jusqu'à ébullition.

Pendant ce temps, coupez le chocolat blanc en petits morceaux ou hachez-le au couteau.

Ajoutez l'agar agar dans la casserole et faites bouillir 2 minutes en mélangeant avec un fouet. Hors du feu ajoutez le chocolat blanc.

Filtrez la crème à l'aide d'une passoire fine.

Versez la crème dans des petits verres ou des ramequins en laissant 1 cm de bord libre pour y mettre la marmelade.

Laissez refroidir avant de placer vos contenants au réfrigérateur au minimum 1 heure.

Préparez la marmelade de mandarines : Pelez à vif les mandarines. Prélevez les segments de mandarine. Placez les segments de mandarine dans une casserole avec le sucre à confiture.

Ouvrez la 1/2 gousse de vanille et récupérez les grains avec un couteau et ajoutez-les dans la casserole avec la mandarine.

Faites cuire sur feu doux pendant 25 minutes en remuant de temps en temps. Mixez (vous n'êtes pas obligés de le faire).

Laissez refroidir.

Recouvrez la panna cotta avec un peu de marmelade. Replacez au frais jusqu'au moment de servir. Décorez avec quelques suprêmes de mandarines.