

Panna cotta au Toblerone



Pour 8 panna-cotta :

- ✕ 30 cl de crème liquide
- ✕ 10 cl de lait
- ✕ 30 gr de sucre en poudre
- ✕ 2 feuilles de gélatine
- ✕ 1 sachet de sucre vanillé
- ✕ 1 barre de toblerone (100gr) + 20 cl de crème liquide (non légère)

Commencer par faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Mélanger la crème, le lait et les sucres dans la casserole. Faire chauffer le mélange jusqu'à ébullition.

Égoutter la gélatine et l'ajouter au mélange crème/lait, mélanger et verser dans vos verrines. Réserver 4 h au réfrigérateur.

Faire chauffer la crème liquide avec les morceaux de toblerone jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu. Laisser refroidir la sauce, sinon elle va se mélanger à la panna cotta. Une fois refroidie, verser la sauce toblerone sur votre panna cotta.

Remettre au frais jusqu'au moment de servir.

Bonne dégustation !