



Desserts

Panna coffee

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 cuillère à soupe de chocolat au lait (râpé)
600 millilitres de crème entière (40% m.g.)
2 cuillères à café de extrait de vanille
200 grammes de sucre cristallisé
240 millilitres espresso
6 feuilles de gélatine
200 millilitres de lait

Méthode de préparation

Commencez par faire l'expresso. Faites tremper la gélatine dans de l'eau.

Chauffez la crème entière, le lait et le sucre dans un poêlon. Quand le sucre est dissous ajoutez le café et l'extrait de vanille.

Pressez l'eau hors de la gélatine et ajoutez celle-ci au mélange. Mélangez jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute.

Versez le mélange dans des verrines que vous réservez au frigo pour une nuit. Juste avant de servir décorez les verrines avec du chocolat râpé.

