



Marions les marrons avec CONCEPT Fruits



5 Panna Cotta au chocolat blanc et coulis de marrons au miel d'Ardèche



Préparation

- Faire un caramel brun avec le sucre et un peu d'eau, baisser la flamme et ajouter 20cl de crème liquide.
- Laisser réduire en remuant.
- Ajouter une feuille de gélatine préalablement ramollie dans un bol d'eau froide hors du feu.
- Verser dans les ramequins ou verrine et laisser prendre au froid.
- Faire ramollir les trois feuilles de gélatine restantes dans l'eau froide.
- Faire fondre le chocolat blanc au bain marie.
- Mettre le lait et la crème (60 cl restant) à chauffer sur feu doux.
- Dès que le mélange bout, hors du feu ajouter les feuilles de gélatine.
- Porter le mélange à ébullition et le verser sur le chocolat fondu.
- Verser dans les ramequins ou verrines sur le caramel déjà durci.
- Laisser prendre pendant 6 heures au réfrigérateur.
- Servir en ajoutant au préalable par-dessus le coulis de marrons au miel d'Ardèche.



Ingrédients



- 80 cl crème liquide
- 5cl de lait ½ écrémé
- 100g de chocolat blanc
- 4 feuilles de gélatine
- 140g de sucre blond
- Coulis de marrons au miel d'Ardèche

Retrouvez toutes nos recettes sur : www.marions-les-marrons.com