



### PANNA COTTA AU CAFÉ



#### Pour 4 à 6 personnes selon la taille des contenants

125g de chocolat de couverture Ivoire, 30g de grains de café, 200g de crème fleurette, 1 feuille de gélatine, 150g de lait, 1 café espresso très serré.

Faites tremper la gélatine dans l'eau froide, concassez les grains de café avec le fond d'une casserole, et faites-les infuser 10min à couvert dans le lait chaud puis passez au chinois.

Réchauffez suffisamment ce lait aromatisé pour y dissoudre la gélatine bien essorée.

Parallèlement, faites fondre le chocolat au bain-marie et réalisez une émulsion en versant le lait chaud en 3 fois sur le chocolat. Ajoutez la crème froide, lissez au besoin au mixer plongeant sans incorporer d'air et versez dans les contenants choisis. Réservez 6 heures au réfrigérateur.

Préparez un café ristretto et laissez-le refroidir, ôtez la mousse et versez-en une fine couche sur les panna cotta prises. Servez très frais.