

— LES PANNA COTTA —

au chocolat blanc et pismaniye

- 32 cl de crème entière
- 32 cl de lait demi écrémé
- 200 gr de chocolat blanc
- 4 feuilles de gélatine de 2gr
 - 125 gr de beurre doux
 - 75 gr de sucre
- une boîte de pismaniye

Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Faire chauffer le lait et la crème dans une casserole.

Porter à ébullition, puis ajouter les feuilles de gélatine ramollies et remuer pour les dissoudre.

Casser le chocolat en petits morceaux et mettre dans un grand bol.

Versez la crème et le lait sur les morceaux de chocolat blanc et mélanger jusqu'à ce que le chocolat ait complètement fondu.

Versez alors la préparation dans des petits moules en silicone pour tartelettes. laissez refroidir puis au frais pendant deux heures.

Avant de servir, demoulez les panna cotta et mettre un peu de pismaniye* dessus.

*un genre de barbe à papa qu'on trouve dans les épiceries turc.

MAMIE BOUDE

