

## panna cotta chocolat aux Éclats de cookies



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.65	lait	~
0.65	crème 30%	~
0.125	sucre	~
0.3	sauce chocolat	~
7 PCE	gélatine	~
0.13	Eclats de cookies aux pépites de chocolat en paquet 700 g SAINT MICHEL	0295627

### Étapes de préparation

- 1 Verser la sauce chocolat au fond des verrines et faire prendre au congélateur.
- 2 Ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- 3 Porter le mélange lait et crème à ébullition. Couper le feu et y incorporer le sucre et la gélatine bien égouttée pour la faire fondre.
- 4 Parfumer selon votre goût avec un extrait de vanille, des zestes d'agrumes ou le parfum de votre choix.
- 5 Verser délicatement la préparation dans des verrines et laisser prendre au froid.
- 6 Déposer dessus au dernier moment les Éclats de cookies aux pépites de chocolat.

## Astuce du chef

Pour une touche surprenante, parfumer la sauce chocolat avec une touche de fleur de sel ou un peu de poivre.