

Panna cotta minceur et sa mousse au chocolat



Allez je fais la rentrée toute en gourmandise ! Pour aujourd'hui je vous propose des panna cotta minceur avec sur le dessus un délicieuse mousse au chocolat, encore une petite création (oui oui je fais de plus en plus de création !! ^). La panna cotta étant minceur est un peu fade mais au vu qu'il y a la mousse au chocolat sur le dessus les deux font merveille la légèreté de la panna cotta est relevé pas le sucré de la mousse, une vrai gourmandise totalement irrésistible qui a beaucoup plus.

Pour 5 personnes

Ingrédients:

Pour la panna cotta minceur:

40cl de crème liquide allégée

20cl de lait

1 gousse de vanille

2c. à soupe de sucre

1 sachet d'agar-agar (ou pour ceux qui préfère, 3 feuilles de gélatine)

Pour la mousse au chocolat:

80g de chocolat au lait

10cl de crème liquide entière

30g de sucre

1 blanc d'oeuf

Pour décorer:

2 crêpes dentelles (Gavottes®)

Préparation:

Préparez la panna cotta minceur:

La veille (ou tôt le matin), Dans une casserole, réunissez la crème liquide allégée, le lait, la gousse de vanille fendue en deux et grattée, et faites chauffer le tout à feu doux sans faire bouillir.

Retirez la gousse de vanille de la crème, versez l'agar-agar tout en fouettant de sorte qu'elle soit bien incorporé, faites chauffer à feu doux 2min. Sucrez.

Répartissez la panna cotta dans 5 moules ou verrines et mettez au réfrigérateur pour au moins 8H.

Préparez la mousse au chocolat:

Faites fondre le chocolat au bain-marie (attention à ne pas le brûler).

Pendant ce temps, montez la crème liquide en crème fouettée (pas trop ferme) dans un bol froid. A l'aide d'un fouet, mélangez doucement le chocolat fondu avec la crème fouettée, puis réservez au frais.

Montez le blanc en neige, puis ajoutez le sucre semoule et les "serrer" (ils deviennent plus fermes et plus brillants).

A l'aide d'une Maryse, incorporez ensuite le blanc en neige au mélange en 2 fois: une première fois en mélangeant grossièrement et une seconde en les incorporant délicatement afin de ne pas les casser.

Mettez au réfrigérateur pour le même temps que les panna cotta.

Dressage:

Démoulez les panna cotta sur des assiettes (si elles sont dans les moules). Fouettez à l'aide d'un batteur électrique la mousse au chocolat. Versez-la dans une poche à douille cannelé et faites un cône sur le dessus des panna cotta.

Réservez de nouveau au réfrigérateur ou écrasez les crêpes dentelle et répartissez-les sur la mousse au chocolat puis servez aussitôt.