



Panna Cotta à chocolat et Chili & Mousse de baies

Ingrédients 4 personnes

Panna Cotta

4 feuilles de gélatine
500 ml de crème chantilly
1 gousse de vanille
40 g de sucre glace
170 g de chocolat fin amer
1 oignon haché
5 gouttes de Baergfeuer

Mousse de baies

250 g de chantilly
2 feuilles de gélatine
2 jaunes d'œuf
100 g de sucre
250 g de purée de cassis

Préparation

Panna Cotta

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.
Mettre la chantilly dans une casserole. Saupoudrer de sucre. Couper en deux les gousses de vanille, faire sortir la purée de fruit et mettre les deux dans une casserole. Faire chauffer la chantilly en remuant constamment et enlever de la plaque. Enlever les gousses de vanille et mélanger avec le chocolat fin amer (ou le cacao). Assaisonner avec du Baergfeuer (environ 5 gouttes). Ajouter la gélatine et bien mélanger le tout. Mettre la masse dans un moule rincé à l'eau froide et mettre au frais pendant 1 heure.

Mousse de baies

Battre le jaune d'œuf, ajouter le sucre et battre en mousse. Y mélanger la purée de fruits. Dissoudre la gélatine en suivant les instructions sur le paquet et bien mélanger. Battre la chantilly et l'incorporer à la préparation. Mettre la masse au frais pendant environ 1 heure, et ensuite former des coquilles et servir avec la panna cotta.