

Panna cotta à l'orange confite

Pour 4 verrines

Préparation : 20 min - Cuisson : 2 min

Réfrigération : 5h

Ingrédients :

- 150g de chocolat blanc*
- 50cl de crème liquide*
- 2 feuilles de gélatine (4g)*
- 50g de sucre*
- 2cs de sirop d'orange*
- Ecorces d'oranges confites*



Ustensiles spécifiques : une casserole, une spatule et des verrines!

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.*
- Faire frémir 2 min la crème et le sucre.*
- Hors du feu, incorporer la gélatine égouttée, le chocolat blanc cassé en morceaux et le sirop d'orange.*
- Bien mélanger.*
- Verser dans des verrines.*
- Couper quelques morceaux d'oranges confites en dés et les mettre dans chaque verrine.*
- Garder au frais 5h minimum.*
- Au moment de servir, décorer de quelques morceaux d'oranges confites supplémentaires.*

Bon appétit !