**Panna cotta au chocolat et noix de coco**



|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | [Recette facile](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-facile/)  |  |

 |
| **Pour 4 personnes :** **Préparation :** 10 mn **Cuisson :** 5 mn **Repos :** 240 mn 100 g de [chocolat noir](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-chocolat-noir/)  50 g de [noix de coco](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/198/noix-de-coco/)  40 g de [sucre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-sucre/) en poudre  1/2 litre de [crème fleurette](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300116/creme-fleurette/)  2 feuilles de gélatine  |
|  |

 |

 |
|

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |

 |
| * **Préparation**
 |
| **1**Versez la crème dans une casserole. Ajoutez le [sucre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-sucre/) et le [chocolat noir](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-chocolat-noir/) en morceaux. Portez à ébullition le tout en ne cessant pas de [tourner](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300080/tourner/) avec une cuillère en bois.Pendant ce temps, faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau fraîche. A l'ébullition, intégrez la [noix de coco](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/198/noix-de-coco.shtml) puis la gélatine. Mélangez bien le tout.Dans des verres ou des coupes, versez la crème puis laissez refroidir 30 minutes. Avant de les mettre au réfrigérateur pendant 4 heures. Avant de servir, décorez la crème avec un peu de [noix de coco](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/198/noix-de-coco.shtml).  |
|  |