**Mousse aux poires sur panna cotta chocolatée**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Mousse aux poires sur panna cotta chocolatée](http://image-cuisine.linternaute.com/image/450/338951/mousse-aux-poires-sur-panna-cotta-chocolatee.jpg) |  | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | [Recette facile](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-facile/) |  | | | **Pour 5 personnes :**   Mousse au poire :   1 petite boîte de [poires](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/148/poire/) au sirop   50 g de [sucre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-sucre/)   20 cl de crème liquide   1,5 feuille de gélatine   [Panna cotta](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-panna-cotta/) chocolatée :   150 g de [chocolat noir](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-chocolat-noir/)   30 g de [sucre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-sucre/)   20 cl de crème liquide   10 cl de [lait](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-lait/)   2,5 feuilles de gélatine | | **Préparation :** 20 mn  **Cuisson :** 5 mn  **Repos :** 40 mn | |  | | |
| |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  |  |  |  |  |  | |
| * **Préparation** |
| **1**Faire tremper les feuilles de gélatine. Faire bouillir la crème et le [lait](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-lait/) avec le [chocolat](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-chocolat/) en morceaux et le sucre. Ajouter la gélatine et verser dans les verres. [Réserver](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/100/reserver.shtml) au frais.   **2**Quand la [panna cotta](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-panna-cotta/) est ferme, préparer la mousse. Faire tremper les feuilles de gélatine. Mixer les [poires](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/148/poire/) avec le [sucre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-sucre/) et le mettre à chauffer. Une fois que le mélange est tiède, ajouter la gélatine. [Monter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/88/monter/) la crème liquide en [chantilly](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-chantilly/) ferme et incorporer la poire. Déposer sur la [panna cotta](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-panna-cotta/) avec une poche à douille. |
| |  | | --- | | **Pour finir...** Pour gagner du temps, mettre les verrines au congélateur pour que la panna cotta prenne plus vite. | |
|  |