**Mousse aux poires sur panna cotta chocolatée**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Mousse aux poires sur panna cotta chocolatée  |   |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | [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. |

 |
|  |