Panna cotta au chocolat au lait

Pour 8 petites verrines ou 4 grosses (j'ai deux grandes + des petites)
- 400g de crème
- 120g de lait
- 50g de sucre
- 4 feuilles de gélatine
- ~~2 CS de cacao~~
- 130g de chocolat de bonne qualité

Mettre les feuilles de gélatine dans un bol d'eau très froide pendant 10 minutes

Mettre le chocolat dans le bol et donner quelques impulsions avec le turbo

Raclez les parois du bol si besoin

Ajoutez le reste des ingrédients

Programmez 7 min/ 90°/ vit 4

Essorez la gélatine et mettez la dans le bol : mélangez 30 sec/ vit 4

Versez dans des verrines

Laissez refroidir puis réfrigérez pour au moins deux heures