



Panna Cotta au CAMBOZOLA

Ingrédients

Recette pour 4 portions

5 c. à soupe de confiture
de bleuets

1 tasse de crème

100 g Cambozola

125 g de chocolat blanc

1 tasse de yogourt
nature

Sel et poivre blanc

2 c. à thé de gélatine

2 c. à soupe d'eau

Bleuets pour garnir

Préparation:

1. Verser une cuillère à soupe de confiture dans chacun des quatre ramequins ou verrines de 6 oz et laisser refroidir au réfrigérateur. Chauffer la crème jusqu'au point d'ébullition, puis retirer du feu. Ajouter le Cambozola et remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu et que le mélange soit lisse.
2. Filtrer le mélange dans un bol en supprimant tout résidu solide. Ajouter le chocolat, le yogourt, et une pincée de sel et de poivre blanc. Bien mélanger. Saupoudrer la gélatine sur l'eau et mélanger. Faire fondre quelques secondes au micro-ondes. Incorporer au mélange de crème et verser lentement dans les ramequins refroidis. Réfrigérer pendant 4 heures, puis garnir avec le reste de la confiture et les bleuets.

