

Voici venu le jour tant attendu du jeu interblogs..., nous en sommes déjà au n°13!! A cette occasion le sort à désigner Jacre et Lulu comme copine de jeu.

Lulu du blog [La cuisine de lulu](#) est venue tester une de mes recettes, tandis que je suis allée redécouvrir [le blog de Jacre](#) chez qui j'avais déjà joué mon tout premier interblogs !!

J'ai choisi de réaliser sa Panna cotta au chocolat noisette et fève Tonka. Délicieuse...



### La recette pour 3 personnes:

- 30cl de crème liquide 30%
- 10cl de lait entier
- 80g de chocolat au lait
- arôme chocolat-noisette façon pâte à tartiner (La Fée Régime)
- 30g de sucre
- 1/2 fève tonka
- 2 feuilles de gélatine halal

Mélanger la crème liquide, le lait, la fève tonka râpée et le sucre dans une casserole.

Porter le mélange à ébullition puis y faire fondre, hors du feu, le chocolat au lait.

Ramollir la gélatine dans un bain d'eau froide puis l'ajouter au mélange bien chaud.

Mélanger afin de bien dissoudre la gélatine.

Incorporer quelques gouttes d'arôme chocolat-noisette et mélanger une dernière fois.

Remplir des verrines ou des pots et laisser refroidir à température ambiante avant de réserver au réfrigérateur.

Servir en verre ou démoulé.

**Astuces**: si vous n'avez pas d'arôme, remplacer le chocolat par la même quantité de Nutella.