

## Panna Cotta & Mousse au Chocolat sur Lit Croustillant aux Zestes d'Oranges

Pour 8 personnes

### \* Les Panna Cotta

Mettre à chauffer dans une casserole, **500 g de crème liquide entière, 70 g de sucre, 1 gousse de vanille grattée, quelques zestes d'oranges**. Ôtez la gousse et les zestes ...  
Portez à ébullition et versez **2 g d'agar-agar**, bien remuer puis ôtez du feu. Versez la crème dans des moules individuels.  
Réservez au **frais** au moins **3 h**.

### \* La Mousse au Chocolat

Faire fondre **80 g de chocolat noir** au bain-marie sur feu moyen.  
Fouettez **100 g de crème liquide entière** (bien froide) en crème fouettée.  
Mélangez le chocolat fondu à la crème fouettée délicatement et réservez au frais.  
Montez **1 blanc d'oeuf** en neige puis ajoutez **1 càs de sucre**.  
Incorporez au mélange précédent délicatement à l'aide d'une maryse et réservez au réfrigérateur.

### \* Les Lits Croustillants aux Zestes d'Oranges

Mixez finement **200 g de biscuits secs** (au choix), ajoutez **80 g de beurre fondu**, les **zestes d'une demie orange** et quelques **zestes d'oranges confites**.  
Bien mélangez à l'aide d'une cuillère.  
Sur une plaque recouverte de papier cuisson, déposez 8 cercles (pouvant accueillir les panna cotta. Environ 6 cm de diamètre).  
Déposez 2 cuillères à soupe de préparation dans chaque cercle et tassez à l'aide de la cuillère.  
Réfrigérez **2 h**.



### \* Le montage

Déposez la mousse au chocolat dans une poche à douille à l'aide d'une maryse.  
Démoulez les lits croustillants.  
Démoulez les panna cotta (**délicatement**) sur les biscuits.  
Ajoutez la mousse sur chaque panna cotta.  
Décorez de quelques **zestes d'oranges** et de **poudre de pistache** (facultatif).  
Servez aussitôt.

© Delicious Rdv - Muriel MorEno