



## PANNA COTTA MOKA ET GLACE AU STOLLEN DE NOËL

45 MIN.  
DE PRÉP.

16 H 45 MIN.  
EN TOUT

742 KCAL  
PAR PERSONNE

① Lipides: 55 g, Glucides: 49 g, Protéines: 9 g par personne

① Recette par: Ivo Adam

### IL VOUS FAUT POUR 4 PERSONNES

#### Crème moka

30 g de café en grains (hawaiian Kona Coffee Fine Food p. ex.)  
6 dl de demi-crème

#### Panna cotta

2 cs de sucre  
4 feuilles de gélatine mises à tremper env. 5 min. dans de l'eau froide, égouttées

#### Glace

100 g de stollen de Noël (Stollen de Dresde Fine Food p. ex.), finement haché  
2 cs d'Amaretto  
250 g de glace Fior di latte (Gelato Fior di latte Fine Food p. ex.)

#### Dressage

½ cc de thé vert (Sencha Fine Food p. ex.)  
2 cs de noisettes (Nocciola Piemonte IGP Fine Food p. ex.), hachées grossièrement  
2 figues coupées en rondelles

#### Ustensiles

Pour 4 ramequins ou tasses d'env. 1,5 dl chacun, rincés à l'eau froide

### VOICI COMMENT FAIRE

#### Crème moka

Verser les grains de café dans la crème, couvrir et laisser reposer env. 8 h ou toute une nuit.

#### Panna cotta

Verser la crème dans une casserole au travers d'un tamis, ajouter le sucre et porter à ébullition. Baisser le feu et laisser réduire à petit feu pendant env. 10 min. (env. 5,5 dl). Incorporer la gélatine dans la crème chaude, verser dans un verre doseur au travers d'un tamis, en remplir les ramequins et laisser refroidir. Couvrir et laisser prendre pendant env. 6 h ou toute une nuit au réfrigérateur.

#### Glace

Mélanger le stollen de Noël haché et l'amaretto dans un récipient en acier chromé. Ajouter la glace, fouetter brièvement au batteur électrique jusqu'à obtenir une masse homogène. Couvrir et mettre env. 2 h au congélateur.

#### Dressage

Avec la pointe d'un couteau, détacher la panna cotta du bord du moule. Plonger brièvement les ramequins dans de l'eau chaude avant de les démouler sur des assiettes. Garnir de glace et décorer le tout de thé vert, de noisettes et de figues.

#### BON À SAVOIR



Retrouvez la recette sur:

[fooby.ch/fr/recettes/18848/](https://fooby.ch/fr/recettes/18848/)