

# PANNA COTTA AU CHORIZO

Recette proposée par Gwen



---

**Préparation :** 10 min - **Repos :** 8 h - **Cuisson :** 13 min - **Matériel :** Verrines

---

**Ingrédients :** 1 dizaine de verrines

- 1 Chorizo - 400 ml de crème fraîche - 500 ml de lait - 2 Feuilles de gélatine - Sel, poivre

---

1. Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide
2. Mettre le chorizo coupé en rondelles dans la cuve (en garder 4 tranches pour le dressage) et mixer quelques secondes vitesse 18. [EXPERT]
3. Vider et réserver
4. Sans laver la cuve, verser la crème, le lait le sel et si poivre et programmer mode EXPERT 10 min / vitesse 2A / 70
5. En fin de cuisson, mixer 10s / vitesse 18 / 70°
6. Ajouter le chorizo mixé et la gélatine essorée à la main et mixer 2min / vitesse 18 / 70°
7. Verser dans des verrines, normalement pas besoin de filtrer, il ne doit pas rester de morceaux.
8. Mettre au frais au moins 8 heures
9. Au moment de servir, disposer des morceaux de chorizo coupés en mini cubes sur vos verrines.

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Gwen