Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 11 octobre 2025

# La recette de panna cotta et mousse au chocolat du chef pâtissier Cédric Perret

**Cédric Perret est le chef pâtissier du Clair de la Plume, à Grignan dans la Drôme. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de panna cotta avec mousse au chocolat.**

**Ingrédients pour 4 personnes :**

Panna cotta :
– 435gr crème liquide 35%
– 45gr miel
– 3 pincées de poivre noir moulu
– 4 feuilles de gélatine or 200 bloom

Hydrater les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 10min environ.

Ecrit par Echo du Mardi le 11 octobre 2025

Porter à ébullition la crème, le miel et le poivre.
Ajouter la gélatine réhydratée dans le mélange précédent puis verser le tout dans des cercles à tartelettes.

Enrobage au chocolat noir :
– 100gr chocolat noir
– 100gr beurre de cacao

Fondre les deux ingrédients ensemble à maximum 40°C.

Mousse au chocolat noir (à réaliser en dernier) :
– 425gr blanc d'oeufs
– 245gr chocolat noir à 55%

Fondre le chocolat à 40°C.
Monter les blancs en neige.
Verser le chocolat dans les blancs en neige puis mélanger immédiatement au fouet pour avoir une mousse homogène.

Montage :
Réaliser les panna cottas. Les enrober dans l'enrobage chocolat noir et les mettre à durcir sur du papier sulfurisé.
Quand les panna cottas sont enrobées, les disposer dans des bols.
Réaliser la mousse au chocolat noir puis la pocher sur les panna cottas (environ 80gr de mousse par bol)
Laisser figer au frigo au moins 1h.
Ajouter des toppings au choix : amandes torréfiées concassées, fleur de sel, noisettes torréfiées, copeaux de chocolat, praliné…

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 11 octobre 2025

©Alain Maigre

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !