

Pannacotta style cappuccino & biscotti aux amandes

La panna cotta, dessert italien par excellence, fait souvent l'unanimité parmi les convives. Aussi, ce qu'il y a de bien avec lui c'est que l'on peut laisser aller notre imagination. La base c'est la crème, le sucre et la gélatine. Ensuite, *sky is the limit* ! Ici on l'a décliné en cappuccino en y ajoutant du [café fort](#) bien serré et une chantilly saupoudrée de cacao. Petit plus : les biscotti maison ! C'est facile et diablement bon à tremper dans la panna cotta !

Temps de préparation : 30 minutes / Temps de cuisson : 10 minutes / Temps de repose : 3 heures. Pour entre 4 et 6 panna cotta.

- 50 cl d'eau
- 2 cafés [Moka YRGACHEFFE](#) de [La Maison du Bon Café](#)
- 1 grosse poignée de noisette
- 4 c. à soupe de poudre de noisette
- 30 cl de crème liquide épaisse
- 40 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1/3 gousse de vanille
- 3 feuilles de gélatine
- Déco : 20 cl de crème liquide + 10 g de sucre glace.

Mini Biscotti

- 180 g de farine
- 100 g de poudre d'amande
- 100 g de sucre
- 2 oeufs
- 1 c. à soupe de vanille liquide
- 1 c. à soupe d'amaretto
- 1 c. à café de levure
- 1 pincée de sel
- 120 g de beurre
- 90 g d'amandes entières



Pannacotta style cappuccino & biscotti aux amandes

Préparer les *panna cotta*

Faire griller la poudre de noisette à sec dans une poêle pendant quelques minutes. Dans un blender, mixer ensemble les noisettes entières, l'eau et la poudre de noisette torréfiée. Préparer deux [espresso La Maison du Bon Café](#) bien serrés (Moka Moka ou [Morgan](#) par exemple) et les ajouter à la préparation précédente. Porter le lait de noisette et la crème à ébullition. Ajouter la pincée de sel et le morceau de gousse de vanille.

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un peu d'eau. Les essorer du bout des doigts. Enlever le lait du feu, ajouter la gélatine et fouetter vigoureusement. Verser dans des petits verres et réserver au frais au moins 3 heures.

Déco : Préparer une chantilly en fouettant la crème et le sucre glace. Réserver au frais jusqu'au moment de servir et ajouter la chantilly puis saupoudrer de cacao en poudre.

Préparer les *biscotti*

Préchauffer le four à 180°C. Hacher grossièrement les amandes au couteau et les faire torréfier à sec dans une poêle. Dans un saladier, mélanger la farine, la poudre d'amande, la levure et le sel. Faire fondre le beurre. Dans un autre saladier verser le beurre et ajouter le sucre, l'oeuf, l'amaretto et la vanille. Bien fouetter. Mélanger les deux préparations.

Incorporer les amandes torréfiées. Fariner un plan de travail. Diviser la pâte en trois et façonner trois ou quatre bâtons. Les placer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Mettre au four à 180° pendant 10 ou 15 minutes. Laisser refroidir puis couper en tranches pour former les mini *biscotti*.

Articles similaires



Pannacotta style cappuccino & biscotti aux amandes

**Recette salé, poulet
aux agrumes**

**Mousse au chocolat et DIY cosmétiques : Nos
café, L'alliance parfaite**

**recettes beauté à base
de cacao pour l'...**