

# PANNA COTTA A LA CHICORÉE ET CROQUANT A LA NOISETTE

Une recette inspirée de Stéphane Collet (Livre « Soigner son assiette pour mieux vivre durant un cancer, P Pouillart, 2024, Ed Privat)

Image not found

[https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/198/thumbnails/8 Stéphane C.jpg](https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/198/thumbnails/8%20St%C3%A9phane%20C.jpg)

Temps de préparation : 30 min - Temps de cuisson : 25 min - Temps de repos : 0 min

## Ingrédients (4 personnes)

- 250 g de lait entier
- 250 g de crème 30 %
- 55 g de sucre de fleur de coco
- 3 feuilles de gélatine de 2g
- 5 g de chicorée soluble
- 40 g de poudre de noisette
- 40 g de farine t55
- 40 g de beurre
- 1 g de fleur de sel
- 8 crêpes dentelles bretonnes Gavottes
- 1 pot de glace à la chicorée
- 1 càs de graines de fenouil

## Préparation

Préchauffer le four à 160°C

Placer la gélatine dans un bol d'eau froide pendant 3 min

Pendant ce temps, dans une casserole, porter à ébullition le lait, la crème, la chicorée et 15 g de sucre de coco

Ajouter la gélatine ramollie

Verser cette préparation dans des ramequins

Laisser prendre la Panna cotta au réfrigérateur (environ 1 heure)

Pour le croquant (Streusel), mélanger le sucre de coco restant, la noisette, la farine, le beurre et la pointe de sel

Etaler sur 1 cm d'épaisseur sur une feuille de papier sulfurisé

Cuire au four 10 à 12 min

Laisser refroidir et casser en petits morceaux ?

Pour le dressage, déposer des morceaux de Streusel sur la panacotta, les crêpes dentelles, une quenelle de glace et terminer par