



*Panna cotta*

# Panna cotta à la pistache



**3h10** **10 min** **0** **3h** **542**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

60 cl **Crème liquide (fleurette)**  
6 g **Feuille de gélatine**  
2 c. à soupe **Pâte de pistache**  
25 g **Pistaches**

## Étape 1

### Les étapes

- 1 Mettre les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
- 2 Mettre dans une casserole à fond épais la pâte de pistache et la crème.
- 3 Faire chauffer le tout cinq minutes à feu très doux en remuant constamment.
- 4 Essorer la gélatine. Incorporer la gélatine et remuer pendant une minute. Arrêter le feu.
- 5 Répartir le mélange dans les verrines et laisser reposer à température ambiante pendant trente minutes puis au moins trois heures au réfrigérateur.
- 6 Au moment de servir, parsemer les panna cotta de pistaches.