



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.