

PANNA COTTA À LA PISTACHE

DESSERT



INGRÉDIENTS

- 80g de Sucre glace
- 2dl de Lait
- 3 feuilles de Gélatine alimentaire
- 5dl de Crème fraîche liquide
- 4 cuillères à dessert de Crème de pistache (**Réf : 836**)



6 personnes



10min



0,7€ / PER



Très facile

PRÉPARATION

1. Mettre les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour les ramollir pendant 5 minutes
2. Faire chauffer la crème, le lait et le sucre dans une casserole à feu doux sans faire bouillir
3. Retirez la casserole du feu. Tremper les feuilles de gélatine pressées entre vos mains et bien remuer pour les dissoudre
4. Ajouter 3 cuillères à café de crème de pistache dans la casserole, avant d'arrêter le feu et mélanger
5. Retirer la casserole du feu
6. Répartir la crème dans un plat creux ou dans des ramequins ou des petits bols
7. Faire refroidir à température ambiante et mettre au réfrigérateur pendant au moins 5 heures
8. Si vous voulez démouler les panna cotta, tremper le fond des bols dans l'eau chaude et la panna cotta descendra dans l'assiette
9. Ajouter éventuellement un peu de crème de pistache sur la ou les panna cotta avant de servir