**panna cotta pistache**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Pour 4 personnes**

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Temps de pause : 1 à 2 h au réfrigérateur

Une image contenant vaisselle, Plats et corbeilles, assiette, légume

Description générée automatiquement

**Ingrédients**

1/2 l de lait Ribot   
45 g de maïzena   
40 g de crème liquide 35% de MG  
35 g de sucre

1,5 cuillère à soupe de pâte de pistache + 1 pour le dressage

30 g de pistaches entières

1 brin de menthe

Dans une casserole, à l’aide d’un fouet, délayez la maïzena avec un peu de lait Ribot, ajoutez la pâte de pistache, le sucre, la crème et le reste du lait.

Cuire à feu doux en remuant sans discontinuer avec le fouet jusqu’à ce que le mélange s’épaississe (environ 10 à 15mn).

Dans des demi-sphères en silicone versez la panna cotta et entreposez-les au réfrigérateur pendant 1 à 2 h.

Les démouler sur de petites assiettes ajoutez des pistaches fraîches, un trait de pâte de pistache et de la menthe, servir aussitôt

**Astuce**: vous pouvez aromatiser vos panna cotta avec de la pâte de concentré de framboises et quelques framboises fraîches.

****

**Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel**