

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



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.