



Panna cotta pistache

Ingredients

300g de crème liquide entière

100g de lait

3g d'agar agar

50g de sucre

180g de pâte à pistache

Étape de la recette

- Pour 4 pots -

Mlanger ensemble le lait, la crme, le sucre et l'agar-agar

Faire chauffer 5 minutes pour activer le glifiant

Hors du feu ajouter la pte pistache et mlanger

Verser dans les pots et refermer

Mettre au frais 4h

Sur le dessus j'ai rajout du coulis de framboises pour encore + de gourmandise