



## Verrines pistache et framboise

### Ingredients

#### Panna cotta pistache

150g de mascarpone  
 250g de crème liquide entière  
 100g de pâte à pistache  
 30g de sucre  
 2,5g de gélatine

#### Confit de framboises

175g de purée de framboises  
 40g de sucre  
 4g de pectine NH

#### Chantilly mascarpone

150g de crème liquide entière  
 80g de mascarpone  
 45g de sucre glace  
 1/2cuillère à café de poudre de vanille

#### Pour la déco

des framboises fraîches  
 des pistaches hâchées

### Panna cotta pistache

- Pour 4 verrines -

Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble la crème liquide, le mascarpone, le sucre et la pâte de pistache

Hors du feu, incorporer la gélatine essorée

Laisser refroidir et verser dans les verrines

Mettre au frais au moins 2h

### Confit de framboises

Faire chauffer la purée de framboises

Mélanger ensemble la pectine et le sucre

Incorporer à la purée de framboises

Continuer de faire chauffer 1 à 2 minutes en mélangeant

Laisser refroidir et verser dans les verrines

### Chantilly mascarpone

Fouetter ensemble les ingrédients froids, jusqu'à obtenir une chantilly ferme

Mettre en poche pour garnir les verrines

Décorer de framboises fraîches et de pistaches hâchées

