

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

PANNA COTTA A LA PISTACHE

pour 14 pots de yaourts de 15 cl :

Caramel de pistaches : 180g pistaches - 225g sucre en poudre - 1 càc d'eau - 3 gouttes de jus de citron -

Préchauffer le four à 150° (th.5). Etaler les pistaches sur une plaque de pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Enfourner et torréfier 10 minutes.

Cuire le sucre avec l'eau et le jus de citron sur feu doux jusqu'à l'obtention d'un caramel blond. Hors du feu ajouter les pistaches, remuer vivement et verser immédiatement sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Laisser refroidir, puis les concasser à l'aide d'un couteau.

Panna cotta à la pistache : 1litre 500 crème liquide entière - 3càs de pâte de pistache - 6 feuilles de gélatine - 90g sucre en poudre

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau froide (10 minutes minimum). Porter la crème à ébullition, ajouter le sucre et la pâte de pistaches. Mélanger bien. Hors du feu incorporer la gélatine essorée dans les mains, fouetter. Verser dans les contenants à l'aide d'un entonnoir à piston. Les placer sur un plateau. Faire prendre au réfrigérateur minimum 4h00.

Décoration : 1 pot de griottines - caramel de pistaches concassées -

Placer dessus chaque panna cotta 3 griottines légèrement égouttées, verser 1càc de jus des griottines. Répartir un peu de caramel de pistaches.

Servir, sinon remettre couvert d'un film alimentaire au réfrigérateur jusqu'au moment du service.