



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 -

Mélanger ensemble le lait, la crème, le sucre et l'agar-agar

Faire chauffer 5 minutes pour activer le gélifiant

Hors du feu ajouter la pâte pistache et mélanger

Verser dans les pots et refermer

Mettre au frais 4h

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