

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

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr