

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 glatine tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble la crme liquide, le mascarpone, le sucre et la pte de pistache

Hors du feu, icorporer la glatine essore

Laisser refroidir et verser dans les verrines

Mettre au frais au moins 2h

Confit de framboises

Faire chauffer la pure de framboises

Mlanger ensemble la pectine et le sucre

Incorporer la pure de framboises

Continuer de faire chauffer 1 2 minutes en mlangeant

Laisser refroidir et verser dans les verrines

Chantilly mascarpone

Fouetter ensemble les ingrdients froids, jusqu' obtenir une chantilly ferme

Mettre en poche pour garnnir les verrines

Dcorer de framboises fraîches et de pistaches hches