

Panna cotta à la pistache
Pour !10 portions



1. PANNA COTTA À LA PISTACHE

65 g de sucre semoule

250 g de crème liquide à 35 % de M.G.

750 g de lait

1 QS de sel

100 g de **Pâte de Pistache Premium Sébalcé**

60 g de **Gélatine Bovine Instantanée en poudre Sébalcé**

S'assurer d'utiliser de la crème et du lait à température ambiante. Mélanger le sucre, le lait, la crème, le sel et la pâte de pistache au mixeur plongeant. Incorporer la gélatine directement dans le mélange puis mixer encore pendant 30 secondes avant de couler la préparation dans les verres.

Faire prendre au froid positif pendant environs 2 heures avant de servir. Démouler sur assiette puis napper de **Sauce Dessert Fruits Rouges Imperial** et décorer de fruits rouges.