



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
1/2 cuillère à café de poudre de vanille

Pour la déco

des framboises fraîches
des pistaches hachées

Panna cotta pistache

- Pour 4 verrines -

Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble la crème liquide, le mascarpone, le sucre et la pâte de pistache

Hors du feu, incorporer la gélatine essorée

Laisser refroidir et verser dans les verrines

Mettre au frais au moins 2h

Confit de framboises

Faire chauffer la purée de framboises

Mélanger ensemble la pectine et le sucre

Incorporer à la purée de framboises

Continuer de faire chauffer 1 à 2 minutes en mélangeant

Laisser refroidir et verser dans les verrines

Chantilly mascarpone

Fouetter ensemble les ingrédients froids, jusqu'à obtenir une chantilly ferme

Mettre en poche pour garnir les verrines

Décorer de framboises fraîches et de pistaches hachées

