

les recettes d'Alice

Panacotta aux pistaches et café



INGREDIENTS

450 gr de mascarpone	1 c à c d'extrait de café
210 gr de sucre	20 cl de lait
3 feuilles de gélatine	2 jaunes d'œufs
25 gr de pistache non salées	5 cl d'expresso

MATERIEL NECESSAIRE

Des ramequins pour café gourmand 1 sonde de température

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Mettre la gélatine à tremper dans l'eau froide. Dans une casserole verser le mascarpone, 85 gr de sucre et l'extrait de café. Cuire 6 min.
- 2- Presser la gélatine et l'ajouter à la crème. Verser la préparation dans les ramequins, mettre au froid 1h30.
- 3- Faire bouillir le lait et verser le café. Blanchir les jaunes d'œufs avec 125 gr de sucre puis verser le lait dessus et remettre dans la casserole. Cuire la crème à 82° à l'aide de la sonde de température. Réserver au froid. Concasser les pistaches.
- 4- Au moment de servir verser la sauce sur la crème et parsemer de pistaches.

CONSEILS ET ASTUCES

Varié les parfums avec différents arômes.

Alice Délice

