

## **Pannacotta à la pistache, cerises amarena**

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Réfrigération : 4 h

Les ingrédients pour 4 personnes :

Pour le caramel pistaches amandes :

30 g d'amandes mondées

30 g de pistaches non salées

75 g de sucre en poudre

1/2 c à c d'eau

1 goutte de jus de citron

Pour la pannacotta :

50 cl de crème liquide entière

1 c à s de pâte de pistaches

2 feuilles de gélatine ( soit 4 g )

30 g de sucre

Cerises amarena

Préchauffer le four à 150°. Mettre les amandes et les pistaches sur une plaque recouverte de papier cuisson et les faire rôtir 15 mn environ.

Pendant ce temps cuire le sucre avec l'eau et le jus de citron sur feu doux jusqu'à l'obtention d'un caramel blond. Hors du feu ajouter les amandes et les pistaches et mélanger rapidement puis verser sur une feuille de papier sulfurisé. Laisser refroidir à température ambiante et casser des morceaux.

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide. Porter la crème à ébullition, ajouter le sucre et la pâte de pistaches puis bien mélanger. Incorporer hors du feu la gélatine égouttée et mélanger à nouveau. Répartir dans les verrines la crème à la pistache et faire prendre au frais 4 h. Servir avec 2 ou 3 cerises amarena, un peu de sirop des cerises et le caramel en morceaux.

Vin conseillé : un Rivesaltes

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>