

Tarte sans cuisson panna cotta, framboise & pistache

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 80g de flocons d'avoine
- 50g de pistaches
- 70g de poudre d'amande
- 50g de sirop d'érable
- 15g de miel
- 100g purée de framboise
- 1.5g de pectine
- 5g de sucre
- 750g de crème
- 2,5g d'agar agar
- 60g de sucre
- 1 cuillère à soupe d'arôme de vanille ou de la poudre de vanille / 1 gousse de vanille

Préparation

1. dans une casserole en remuant bien et portez à ébullition, toujours en remuant régulièrement.
2. Poursuivez la cuisson pendant 1 minute, puis laissez refroidir.
3. Ensuite, versez la panna cotta sur la tarte, et replacez au frais pour minimum 1 à 2 heures jusqu'à ce qu'elle soit prise.
4. Finitions : Framboises & pistaches Décorez la tarte avec des framboises et des pistaches, puis retirez le cercle à tarte avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com