

Panna cotta à l'estragon, crème chantilly à la vanille, pistaches caramélisées

Recette pour 20



Description

Présentée dans une verrine, une onctueuse pana cotta à l'estragon agrémentée d'une crème chantilly vanillée et de petites pistaches entières caramélisées.

L'astuce du chef

Pour monter de la crème en chantilly ou des blancs en neiges (meringue), le principe est le même. Assurez-vous d'avoir un fouet le plus rond possible, appelé Ballon. Cela vous assurera une meilleure incorporation d'air dans votre préparation. Car c'est ici ce que vous allez rechercher pour la réussite de votre chantilly.

Ingrédients

Panna cotta à l'estragon

- 170 Ml Lait
- 40 Gr Sucre
- 8 Gr Estragon
- 2 Feuille(s) Gélatine
- 85 Gr Yogourt grec nature 0%
- 100 Ml Crème 35% à fouetter

Pistaches caramélisées

- 40 Gr Sucre glacé
- 100 Gr Pistaches

Chantilly vanillée

- 325 Ml Crème 35% à fouetter
- 45 Gr Sucre glacé
- 1 Gousse(s) Vanille de madagascar

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Panna cotta vanillée

Chauffez le lait avec le sucre et l'estragon, retirez du feu à ébullition. Passez l'ensemble au blender,

puis dans un chinois étamine. Ajoutez la gélatine réhydratée, mélangez bien puis laissez refroidir au réfrigérateur. Avant que le lait ne fige, ajoutez le yogourt et mélangez bien. Ajoutez ensuite la crème préalablement montée et coulez dans les verrines.

Pistaches caramélisées

Dans une casserole, mélangez les pistaches et le sucre glace à l'aide d'une spatule en bois. Placez la casserole sur le feu et n'arrêtez pas de brasser l'ensemble. Vous pouvez diminuer le feu au fur et à mesure que votre sucre se caramélise sur les pistaches. Quand la coloration est belle (dorée), étalez les pistaches caramélisées sur une plaque de cuisson froide pour arrêter la cuisson, entreposez-les dans un endroit sec.

Crème chantilly

Dans un bol, versez votre crème avec le sucre glace ainsi que les graines de vanille d'une gousse que vous aurez au préalable fendue et grattée. À l'aide d'un fouet, fouettez la crème dans le bol de manière à ce qu'elle monte et forme des pics suffisamment fermes. Utilisez une poche à pâtisserie et une douille cannelée pour dresser la chantilly dans les verrines.

Bon appétit!