



# PANNA COTTA FERRERO ROCHER À LA PISTACHE

Durée :

🕒 15min

Portions :

👤 8 personnes

Niveau :

●○○ Facile

## Les ingrédients

POUR LE GÂTEAU	QUANTITÉ
Ferrero Rocher	8
Crème fraîche	1l
Pistaches (décortiquées et pelées)	140g
Sucre glace	80g
Gélatine	20g
Chocolat noir	50g
Feuille dorée comestible	

## Panna cotta Ferrero Rocher à la pistache ~ la préparation

1. Immergez la gélatine dans l'eau froide pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'elle soit ramollie. Moulez les pistaches jusqu'à obtenir une pâte et transvasez-la dans une casserole. Versez la crème fraîche et mélangez. Ajoutez le sucre glace et laissez mijoter.
2. Retirez du feu, ajoutez la gélatine pressée et mélangez jusqu'à sa dissolution. Répartissez la préparation dans huit petits moules à pudding et laissez refroidir. Mettez au réfrigérateur pendant 6 heures jusqu'à ce que la préparation ait pris.
3. Pour servir, renversez chaque panna cotta sur une assiette. Décorez avec un Ferrero Rocher par assiette, du chocolat noir râpé et des morceaux de feuille dorée.

Allergènes : noisettes, lécithine de soja, crème, pistaches