



Crème pistache

Ingredients

250g de lait
12g de maïzena
50g de pâte à pistache
25g de sucre
des pistaches concassées

Étape de la recette

- Pour 3 verrines -

Faire chauffer ensemble le lait, le sucre, la maïzena et la pâte de pistache

Mélanger sur le feu jusqu'à ce que la préparation épaississe

Remplir les verrines et laisser refroidir

Saupoudrer de pistaches concassées

Mettre au frais 3h

ASTUCE

- Une cuisson douce et un bon mélange permettent d'obtenir une texture lisse et crémeuse.

- Privilégier une purée de pistache de qualité;

