



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 mazona et la pte de pistache

Manger sur le feu jusqu' ce que la pparation paississe

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