Crème dessert chocolat blanc et pistache

Ingredients
220g de crème liquide entière
100g de lait entier
160g de chocolat blanc
60g de purée de pistache
15g de maïzena

Étape de la recette

Mlanger froid le lait et la mazena, mettre de ct

Faire chauffer la crme liquide et le chocolat blanc sur feu moyen, jusqu' ce que le chocolat soit fondu

Ajouter le mlange lait/mazena et la pure de pistache

Faire chauffer sur feu moyen, en mlangeant jusqu' ce que la prparation paississe

Verser dans les ramequins, laisser refroidir

Mettre au frais au moins 6h

ASTUCE

- Choisir un chooclat blanc de bonne qualité, certains sont beaucoup plus sucrés que d'autres

- Se conserve 3 jours maximum au frigo

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr