

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 mazena et la pte de pistache

Mlanger sur le feu jusqu' ce que la prparation paississe

Remplir les verrines et laisser refroidir

Saupoudrer de pistaches concasses

Mettre au frais 3h

ASTUCE

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

- Privilégie une purée de pistache de qualité

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