



## 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.

- Privilégiez une purée de pistache de qualité;

&nbsp;