

Liégeois pistache

Ingredients
Crème pistache
1 oeuf
150g de lait
15g de sucre
100g de crème liquide entière
50g de pâte à pistache
7g de maïzena
Chantilly mascarpone
60g de mascarpone
140g de crème liquide entière
1cuillère à café de sucre glace

Crème pistache

Mlanger l'oeuf, le lait et la maïzena

Ajouter le reste des ingrdients et mlanger

Faire chauffer feu moyen, en mlangeant, jusqu' paississement

Verser dans les pots et laisser refroidir

Mettre au frais 2h

Chantilly mascarpone

Fouetter ensemble les ingrdients jusqu' obtenir une chantily ferme

Mettre en poche et garnir le dessus de la crme de pistache

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