



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
1 cuillère à café de sucre glace

Crème pistache

Mélanger l'oeuf, le lait et la maïzena

Ajouter le reste des ingrédients et mélanger

Faire chauffer à feu moyen, en mélangeant, jusqu'à épaississement

Verser dans les pots et laisser refroidir

Mettre au frais 2h

Chantilly mascarpone

Fouetter ensemble les ingrédients jusqu'à obtenir une chantilly ferme

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