

Crème à la pistache

Pour 6 personnes

15 minutes de préparation - 15 minutes de cuisson

Ingrédients

1 boîte de lait concentré sucré
200g de pistache décortiquées et mondées
3 cuillères à soupe de Maïzena



Préparation

Placez les pistaches dans une poêle antiadhésive et faites-les torrifier. Une fois grillées, placez les pistaches dans un mixeur et hachez-les jusqu'à l'obtention d'une poudre fine.

Dans une casserole, mélanger le lait concentré avec 3 fois son volume d'eau, la maïzena et la poudre de pistache. Placez sur feu doux et mélangez sans cesse jusqu'à ce que la crème épaississe.

Versez la crème dans des verrines et placez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.