

CREME DESSERT A LA PISTACHE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Floflo40 de l'espace-recettes](#)

Ingrédients :

- 500 g de lait demi écrémé
- 80 g de sucre
- 15 g de fécule de maïs
- 2 gros œufs
- 50 g de crème fraîche liquide à 30 % de m.g.
- 50 g de pâte aromatisée à la pistache

Préparation:

- Verser le lait, le sucre, la fécule de maïs et les œufs dans le bol
- puis chauffer 8 minutes à 90°C vitesse 3
- A la sonnerie, ajouter la crème fraîche et mixer 10 secondes à vitesse4.
- Ajouter la pâte de pistache et mixer 20 secondes à vitesse 4.
- Verser la préparation dans des ramequins individuels
- Laisser refroidir et mettre au frais au moins deux heures avant dégustation

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations