

# CREME HALVA PISTACHE (thermomix)



## Ingrédients :

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

## Préparation:

- mettre dans le bol, tous les ingrédients sauf la crème
- puis chauffer 8 minutes à 90°C vitesse 3
- A la sonnerie, ajouter la crème fraîche et mixer 10 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.*

THERMOMINOUX 2019

<http://thermominoux.over-blog.com>