

CREME PISTACHE (thermomix et multidélice)



Ingrédients :

- 1 boîte de lait concentré non sucré
- 200 g de crème liquide
- 50 g de pâte saveur pistache
- 2 gouttes de colorant alimentaire vert
- 2 œufs
- 60 g de sucre

Préparation :

- mettre dans le bol, tous les ingrédients
- puis mélanger 1 minute à vitesse 3
- verser ensuite délicatement le contenu du bol dans les 6 pots de yaourt en verre
- Boucher les 6 trous non utilisés avec les couvercles des pots
- Fermer avec le couvercle
- Remplir la base de l'appareil avec de l'eau jusqu'au niveau max
- placer le support à yaourts sur la base
- Brancher l'appareil
- Appuyer une fois sur OK pour sélectionner le programme 3 dessert lacté
- Ajuster le temps sur 35 minutes
- puis valider avec la touche OK, le cycle commence
- A la fin du cycle, équiper les pots de leurs couvercles et placer les crèmes au réfrigérateur pendant au minimum 4 heures pour qu'ils soient bien ferme

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

THERMOMINOUX 2020

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