



Crème dessert chocolat blanc et pistache

Ingredients

220g de crème liquide entière

100g de lait entier

160g de chocolat blanc

60g de purée de pistache

15g de maïzena

Étape de la recette

Mélanger froid le lait et la maïzena, mettre de côté

Faire chauffer la crème liquide et le chocolat blanc sur feu moyen, jusqu'à ce que le chocolat soit fondu

Ajouter le mélange lait/maïzena et la purée de pistache

Faire chauffer sur feu moyen, en mélangeant jusqu'à ce que la préparation épaississe

Verser dans les ramequins, laisser refroidir

Mettre au frais au moins 6h

ASTUCE

- Choisir un chocolat blanc de bonne qualité, certains sont beaucoup plus sucrés que d'autres

- Se conserve 3 jours maximum au frigo