

CREME VANILLE PISTACHE



La "crème aux deux saveurs " version pistache

Ingrédients:

- 500 g de lait demi écrémé
- à température ambiante
- 100 g de sucre
- 1 c à c de sucre vanillé maison
- 40 g de maïzena
- 2 œufs
- 50 g de crème fraîche liquide
- 1 c à c de pâte de pistache

Réalisation:

- insérer le fouet dans le bol, ajouter le lait, le sucre, le sucre vanillé, la maïzena et les œufs et régler 8 minutes à 90° vitesse 3
- à l'arrêt de la minuterie, ajouter la crème fraîche et mixer 10 secondes vitesse 4, et retirer ensuite le fouet
- verser la moitié de la préparation dans des ramequins inclinés sur un torchon roulé
- ajouter la pâte de pistache à l'autre moitié de la préparation et mixer 20 secondes vitesse 4
- verser la préparation à la pistache sur le bord opposé à la vanille en redressant tout doucement le ramequin
- laisser reposer au frais au moins une heure

vous pouvez retrouver la recette de base dans le livre " A table avec thermomix

THERMOMINOUX 2012

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