



Pâte à tartiner Chocolat - Pistaches

Ingrédients (pour 1 pot)

130g de chocolat Blanc
60g de pistaches fraîches
50g de sucre en poudre
10cl de lait
70g de sirop d'agave
1/2 càc de pâte de pistaches

Hacher le chocolat blanc. Réserver.

Faire griller les pistaches dans une poêle sans matières grasses pendant environ 5 minutes, à feu doux.

Mixer les pistaches le plus finement possible.

Dans une petite casserole, faire chauffer le lait avec le sucre et le sirop d'agave.

Quand le mélange est bien chaud, le verser sur le chocolat blanc. Mélanger.

Ajouter les pistaches en poudre, la pâte de pistaches.

Mélanger.

Verser dans un pot et laisser refroidir.

Fermer le pot et mettre au réfrigérateur pendant 12 heures.

Avant de servir, comme les pistaches sont remontées à la surface, mélanger la pâte.