



**Manou** <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## **. Crème à la pistache .**



*Ingrédients pour 4 verrines :*

- 40 g de Maïzena
- 50 g de sucre en poudre
- 500 ml de lait 1/2 écrémé
- Arôme naturel de pistache
- Colorant alimentaire vert (bleu + jaune)

- Dans un bol mixeur verser la Maïzena et la recouvrir d'un peu de lait. Mixer et réserver
- Dans une casserole verser le sucre et le lait, porter à frémissement puis sortir du feu
- Hors du feu ajouter la préparation lisse et épaisse de Maïzena / lait, puis les colorants, bien mélanger
- Ajouter l'arôme naturel de pistache, bien mélanger à nouveau, remettre sur le feu 1 minute
- Verser la préparation dans des ramequins individuels et laisser refroidir à température ambiante
- Placer au réfrigérateur pendant 1 nuit

*Astuce : Café ou chocolat en poudre, arômes naturels, autant de possibilité pour des saveurs à l'infini*

