



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

## . Crème dessert chocolat pistache .



*Ingrédients pour 4 verrines :*

- 1/2 de lait 1/2 écrémé
- 2 gouttes d'arome naturel pistache
- 3 c.à.s de chocolat en poudre
- 50 g de Maïzena
- 50 g de sucre en poudre

- Dans un bol de mixeur plongeant verser la Maïzena
- Recouvrir la Maïzena d'un peu de lait, suffisamment mais pas trop, réserver
- Porter à léger frémissement le sucre mélangé au restant de lait, bien mélanger
- Pendant ce temps mixer la Maïzena et le lait pour obtenir une texture fluide et lisse
- Lorsque le lait dans la casserole arrive à frémissement retirer du feu
- Ajouter hors du feu le mélange de Maïzena + lait, bien mélanger le tout au fouet
- Remettre sur feu doux le temps d'amalgamer les 2 préparations
- Au bout de quelques secondes la mixture devient plus épaisse
- Rajouter à ce moment le chocolat en poudre et l'arome de pistache, bien mélanger
- Déposer la crème dans des ramequins puis laisser refroidir à température ambiante
- Une fois froids, placer les ramequins une nuit (12 heures) au réfrigérateur

