

# Crèmeux pistache |

Recette pour 4 portions



## Description

Une crème onctueuse que vous allez pouvoir diversifier facilement. Vous pouvez aussi l'accompagner de pistaches caramélisées.

## L'astuce du chef

Vous pouvez facilement remplacer la pâte de pistache, par un arôme de votre choix.

## Ingrédients

### Crèmeux pistache

- 75 Ml Lait
- 75 Ml Crème 35% à cuisson
- 2 Unité(s) Jaune d'œuf
- 15 Gr Sucre
- 1 Feuille(s) Gélatine
- 125 Gr Chocolat blanc
- 1 Cuil. à soupe Pâte de pistache

## Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre à **F°**
- Temps de repos **0 mins**

### Crèmeux pistache

Réhydratez les feuilles de gélatine dans l'eau très froide. Dans une casserole, portez à ébullition le lait et la crème avec le parfum choisi. Dans un bol, blanchir les jaunes et le sucre à l'aide d'un fouet.

Versez une partie du mélange bouillant sur les jaunes blanchis. Baissez le feu, remettre le tout dans la casserole, et remuez continuellement à l'aide d'une spatule, jusqu'à la nappé (82 °C.) Ajoutez les feuilles de gélatine bien essorées et mélangez. Versez le tout sur le chocolat blanc, patientez 30 secondes puis remuez. Placez le crémeux ainsi obtenu au réfrigérateur jusqu'à un refroidissement complet. Vous pouvez transférer votre crémeux sur une plaque à pâtisserie que vous placerez au réfrigérateur pour accélérer le temps de refroidissement.

**Bon appétit!**