

Petites crèmes à la pistache



Ingrédients pour 6 petits pots :

25 cl de lait entier	1 œuf
40g de sucre	1 cs de pâte de pistache
2 cc de maïzena (environ 10g)	20 cl de crème liquide

Préparation:

Faire bouillir le lait à feu doux.

Dans un saladier, battre l'œuf et le sucre. Ajouter la pâte de pistache.
Verser le lait bouillant sur le mélange tout en continuant de battre.

Remettre la préparation dans la casserole et ajouter la maïzena.
Cuire sur feu doux en mélangeant sans arrêter jusqu'à épaississement de la crème
Arrêter la cuisson, ajouter la crème liquide et remettre sur le feu en mélangeant pour épaissir.

Mettre la crème dans des petits pots. Laisser reposer au frais pendant au moins 2 heures