

# Crèmes desserts à la pistache (façon danette)

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

## Ingrédients

- 35g de maïzena (vous pouvez diminuer à 30g si vous préférez une crème dessert un peu moins ferme)
- 500g de crème liquide entière
- 25g de sucre
- 100g de purée de pistache
- 150g de crème liquide entière
- 15g de sucre glace
- 1 cuillère à café d'extrait de fleur d'oranger (à ajuster selon la fleur d'oranger que vous utilisez et vos goûts)

## Préparation

1. : de maïzena (vous pouvez diminuer à si vous préférez une crème dessert un peu moins ferme) de crème liquide entière de sucre de purée de pistache Pour la chantilly : de crème liquide entière de sucre glace 1 cuillère à café d'extrait de fleur d'oranger (à ajuster selon la fleur d'oranger que vous utilisez et vos goûts) Quelques pistaches concassées Recette : Délayez petit-à-petit la maïzena avec la crème froide.
2. Ajoutez le sucre.
3. Mettez la casserole sur le feu et faites épaissir à feu moyen en remuant sans arrêt ; il faut que la crème soit à petite ébullition pendant environ 2 minutes pour que la maïzena soit cuite.
4. Hors du feu, ajoutez la purée de pistache.
5. Mélangez bien, puis versez les crèmes dans des pots individuels et placez-les au réfrigérateur jusqu'à refroidissement total.
6. Ensuite, fouettez la crème liquide avec le sucre glace et la fleur d'oranger pour avoir une chantilly, et pochez-la sur les crèmes.
7. Ajoutez quelques pistaches concassées, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)