

Pâte à Tartiner Pistaches et Chocolat Blanc

Nombre de personnes: 8

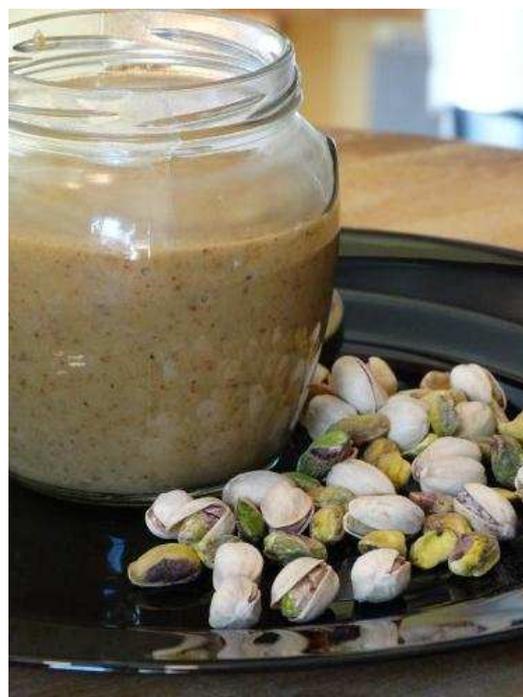
Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- SUCRE SEMOULE	20g
- SUCRE DE CANNE	20g
- BISCUITS SABLÉS	160g (Spritz)
- LAIT	100g
- PÂTE DE PISTACHES "MAISON"	75g (DI-74)
- BEURRE	50g
- CHOCOLAT BLANC	50g
- ARÔME DE PISTACHES	1 c à café

Recette:

- Placez le sucre semoule et le sucre de Canne dans le bol mixeur du Monsieur Cuisine. Pulvérisez 10 sec/turbo. Repoussez la poudre au fond du bol.
- Ajouter les sablés et pulvérisez 15 sec/turbo. Repoussez le tout au fond du bol.
- Ajouter le lait, le chocolat blanc concassé, la pâte de pistache et le beurre.
- Chauffez 8 min/55°C/vitesse 3.
- Repoussez la pâte au fond du bol.
- Ajoutez l'arôme de pistache.
- Mixez 10 sec/vitesse 9-10 pour émulsionner la pâte à tartiner.
- Transvasez la pâte obtenue dans un bocal.
- Laissez refroidir à température ambiante puis conservez au frigo.



Remarque:

Avec Monsieur Cuisine.
Pour un pot de 400g.