Crème de pistache maison

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

125 grammes de pistaches (non salées décortiquées)
30 grammes de beurre
190 ml de lait
125 grammes de chocolat blanc (en morceaux)
2 cuillères à soupe de sucre impalpable
1⁄4 cuillerée à thé fleur de sel

Méthode de préparation

1. **Versez l'eau dans une casserole et portez à ébullition. Ajoutez les pistaches et faites cuire pendant 3 minutes. Égouttez et versez les pistaches sur un torchon propre. Pliez-le en deux et frottez vigoureusement. Cela permet de détacher la peau des pistaches.**

2. **Retirez les pistaches pelées de leur peau et séchez-les bien en les frottant avec un autre torchon de cuisine**

3. **Mélangez le beurre fondu avec la moitié du lait. Chauffez brièvement ce mélange au micro-ondes et ajoutez le chocolat blanc. Chauffez chaque fois quelques secondes et remuez, jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu.**

4. **Mettez les pistaches dans le mixeur avec le sucre glace et la fleur de sel. Ajoutez le mélange de chocolat et mélangez à nouveau jusqu'à obtention d'une pâte. Ajoutez le reste du lait petit à petit. Raclez les bords de temps en temps. Continuez à mélanger jusqu'à obtention d'un mélange crémeux.**

5. **Vous pouvez conserver la crème au réfrigérateur pendant 2 semaines.**