

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Verrines chocolat-pistache

Recette Thermomix



Pour 4 personnes

500 g de lait
35 g de maïzena
1 oeuf
20 g de sucre

Mélanger le tout 15 sec VIT 5.

Régler 10 min à 90° VIT 3.

A la fin de la minuterie, verser la moitié de la préparation dans un saladier.

Dans le bol, mettre **2 boules de pâte à pistache (40 g)**. **Mélanger 30 sec de la VIT 1 à la VIT 8**, progressivement, surtout si les boules de pistache sont congelées (comme celles que j'ai utilisé).

Verser la préparation pistachée dans un petit pichet. (j'ai pris des petits pichets Tupperware).

Dans la préparation restée dans le saladier, ajouter 40 g de chocolat pâtissier (j'ai pris du Lindt à 70% de cacao). Bien mélanger, le chocolat fond doucement.

Verser cette préparation chocolatée dans un 2ème petit pichet.

Prendre 4 coupelles et verser dans chacune d'elles, en même temps, les 2 préparations, à l'aide de vos 2 pichets, l'un dans la main gauche et l'autre dans la main droite, en versant la même quantité de crème pistache et chocolat. Les crèmes ne se mélangeront pas...mais resteront "collées".

Laisser refroidir à temp. ambiante puis décorer. J'ai mis des pépites de chocolat sur la crème pistache et des pistaches en petits bouts sur la crème chocolat et déposé des biscuits à la cuillère coupés en deux sur chaque parfum.