



Mousse à la pistache



INGREDIENTS :

250 ml de crème liquide parvé (Nutrifil ou autre),
1 paquet de pudding à la vanille
¼ verre d'eau
1 cs de purée de pistache,
½ verre de pistaches hachées grossièrement,
10 biscuits caramélisés (ou boudoirs) pour la base.

PREPARATION :

Émietter grossièrement les biscuits,
Battre le pudding avec la crème liquide, la purée de pistache et l'eau,
Tapisser les verres de biscuits émiettés jusqu'au tiers, puis remplir à l'aide d'une poche à douille ou vous aurez mis la crème pistache et décorer sur les biscuits.
Parsemer de pistaches hachées.