

Chinois à la crème pâtissière pistache



Dessert **Moyen**

Pour : 8 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 2 h

Cuisson : 25 mn

La pâte de cette recette est très aérée et l'arôme de la pistache fait le bonheur de tous les gourmands.

Ingrédients

- 1 l de crème pâtissière
- arôme de pistache
- 0,5 verre de lait
- 100 g de beurre
- 2 oeufs
- 0,5 cc de sel
- 50 g de sucre
- 50 g de sucre glace
- 400 g de farine
- 1 sachet de levure de boulanger

Préparation

- 1 Préparez 1 litre de crème pâtissière dans lequel vous aurez ajouté une petite fiole d'arôme de pistache.
- 2 Délayez la levure dans un fond d'eau chaude.
- 3 Si vous avez une machine à pain, mettez dans la cuve le lait, le beurre, les oeufs, le sel, les sucres, la farine et la levure. Sélectionnez le programme "pâte sans cuisson".
- 4 Une fois fini, étalez la pâte en rectangle. Répartissez-y la crème. Roulez en boudin et coupez des tronçons.
- 5 Mettez les dans un moule beurré et sucré. Laissez gonfler 1h30 et enfournez 25 minutes à 180°C (th.6). Laissez bien refroidir avant de démouler.

Proposé par



celine

cerise est mon pseudo, j'aime cuisiner, les animaux, la lecture culinaire, la nature, les gens sincères bien que ne puisse pas être à 100 pour 100, la paix entre les personnes, exploser de rire, les étoiles, être couché sur l'herbe avec mes animaux et ma fille mon mari.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

