

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette adaptée au Thermomix ou KitchenAid

Crème dessert à la pistache, au tofu, chocolat blanc et macaron

et c'est tout ???

J'ai acheté de nouveau du tofu dans mon magasin bio et je voulais faire une crème dessert avec des pistaches, pour utiliser les derniers petits sachets....et en tâtonnant, j'ai trouvé cette recette sympatoche....moi-même, personnellement, toute seule !

Inventée il y a environ 2 heures, elle est donc réalisable dans toute sorte de robot ménager ou même à la main...

J'ai utilisé le TM mais j'ai noté aussi les VIT pour le Kitch, dans la recette...



Pour 4 verrines

Si vous avez un reste de coques macarons, elles pourront être utilisées pour ce bon petit dessert...sinon, vous trouverez la recette sur mon blog ou tout partout chez d'autres bloggeuses....

Préparer une pâte à pistache (recette sur mon blog)



et garder quelques brisures de pistaches pour le décor.

Dans le bol du TM ou du Kitch (avec couvercle)

Mettre 100 g de pâte à pistache + 400 g de tofu soyeux + 50 g de lait de soja + 100 g de chocolat blanc fondu.

Dans le TM : Mélanger le tout 30 sec VIT 7.

Dans le Kitch : Progressivement de la VIT 4 à 6 avec la feuille K.

Verser la crème pistache dans les verrines. Attendre quelques minutes afin qu'elles raffermissent. Ajouter une coque macaron au milieu de chaque verrine, sur le dessus et saupoudrez de brisures de pistaches tout autour.