

VELOURS DE PISTACHE

🕒 25 min. 🍷 Moyen

MATÉRIEL

Casserole
Passoire
Tasse Espresso (80 ml)
Émulsionneur À Lait
Aeroccino

CAFÉS NESPRESSO RECOMMANDÉS

INGRÉDIENTS

2 Capsules *Crealto* (2x 40ml)
20 ml D'eau Chaude
Lait À La Pistache (30g De
Pistaches Torréfiées + 125 ml
De Lait Demi Écrémé)
80 ml De Lait
10 Graines De Cardamome
1 Cuillère À Soupe De Sucre

INSPIRATIONS



COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?

- Préparez le lait à la pistache en mixant les pistaches torréfiées avec le lait
- Filtrez à l'aide d'une passoire et récupérez 50 ml de préparation
- Dans une casserole, faites chauffer 80 ml de lait avec 10 graines de cardamome jusqu'à frémissement
- Retirez du feu puis laissez infuser 10 minutes avant de filtrer le tout dans une passoire
- Faites ensuite mousser votre lait à la cardamome en utilisant l'émulsionneur à lait *Aeroccino* ou la buse vapeur de votre machine
- Versez le lait à la pistache dans un verre à recettes
- Préparez 2 Espressos *Crealto* et rallongez-les avec 20 ml d'eau chaude
- Versez délicatement le café sur le lait à la pistache
- Finalisez votre préparation en y déposant la mousse de lait aromatisée à la cardamome