



# Latte à la pistache

🔪 Moyen

## Préparation

- 1 Chauffer 15g de sirop vanille, 15g de pâte pure à la pistache, et 30 ml de lait entier fermier ensemble à l'aide de la buse (ou dans une petite casserole ainsi qu'un fouet électrique pour réaliser la mousse à la suite ).
- 2 Déposer 4 à 5 glaçons dans votre verre.
- 3 Préparer la crème liquide entière avec une cuillère à soupe de pâte pure à la pistache et 10 ml de sirop de vanille puis à l'aide d'un fouet électrique, mélanger jusqu'à ce qu'elle épaississe sans la monter en chantilly.
- 4 Ajouter la préparation sur le reste de la boisson et décorer avec des éclats de pistaches et pistaches entières.



## Ingrédients

Portions : 1

25 g sirop vanille

20 g pâte pure de pistache

30 ml lait entier fermier

20 ml crème entière liquide

éclats de pistache

pistaches entières variété Kerman