

Crème Brûlée à la Pistache

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- JAUNE(S) D'ŒUF(S)	5
- SUCRE SEMOULE	60g
- LAIT	250 ml
- CRÈME FRAICHE	250 ml
- ARÔME DE PISTACHES	1/2 c à café
- PÂTE DE PISTACHES"MAISON"	50g (Voir DI-74)
- SUCRE DE CANNE	
- PISTACHES	pour la déco

Recette:

- Préchauffez le four à 130°C.
- Rincez sous l'eau froide et égouttez (sans essuyer) les pots à crème brûlée.
- Versez le lait et la crème dans un caquelon. Chauffez doucement puis incorporez la pâte de pistaches au fouet et portez ensuite à ébullition. Laissez tiédir puis introduire l'arôme de pistaches.
- Pendant ce temps, fouettez les jaunes d'œufs avec les 60g de sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Versez petit à petit le mélange lait-crème sur les œufs en fouettant doucement.
- Répartissez ensuite la crème doucement dans les pots.
- Enfournez pour 45 minutes environ.
- Sortez du four et laissez refroidir. Conservez les crèmes refroidies au frigo.
- Au moment de servir, ajoutez un peu de sucre de canne sur chacune des crèmes et passez au chalumeau. Décorez avec 1 ou 2 pistaches.

