

Cheese Cake aux Pistaches en Crème Brûlée

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- BISCUITS SABLÉS	270g
- BEURRE	75g
- CRÈME FRAICHE	300 ml
- PÂTE DE PISTACHES "MAISON"	2 c à soupe
- FROMAGE FRAIS	300g
- SUCRE SEMOULE	75g
- MAIZENA	2 c à soupe
- OEUF(S)	2
- ARÔME DE PISTACHES	1 c à soupe
- PISTACHES	qq.
- SUCRE DE CANNE	3-4 c à soupe



Recette:

- Ecrasez les sablés finement.
- Faites fondre le beurre au micro-onde et introduisez-le dans les biscuits écrasés pour former une boule.
- Chemisez un moule à manquer de papier sulfurisé (bas et côtés). Emballez les côtés extérieurs du moule dans du papier aluminium.
- Étalez alors les biscuits au beurre sur une épaisseur constante pour former la croûte. Réservez au frigo.
- Préchauffez le four à 170°C.
- Portez à ébullition la crème avec la pâte de pistaches puis retirez du feu et laissez infuser.
- Dans un plat creux, mélangez le fromage frais avec le sucre, la fécule et les œufs.
- Intégrez la crème infusée et filtrée ainsi que l'essence de pistache.
- Versez ce mélange sur la croûte de biscuits.
- Enfourez pendant 50 minutes.
- Sortez du four et laissez complètement refroidir. Démoulez délicatement.
- Concassez les pistaches finement et mélangez-les avec de la cassonade.
- Pour plus de facilité, découpez le gâteau en portions.
- Déposez le mélange pistaches-sucre sur le sommet des portions de gâteau et brûlez au chalumeau.

Remarque:

Si vous consommez tout le gâteau en une fois, vous pouvez réaliser la croûte de crème brûlée au moment de servir.

Sinon découpez les portions souhaitées et ne réalisez que la crème brûlée sur ces portions.