

Crèmes

Crème brûlée à la pistache



3h 15 min 1h30 1h15 632

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour la
crème brûlée à la
pistache

80 g **Pâte de pistache**
12 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
250 g **Sucre semoule**
0.5 litre(s) **Lait demi-écrémé**
1 litre(s) **Crème liquide (fleurette)**
100 g **Sucre roux**
80 g **Pistaches**

Étape 1

Préparation de l'appareil

- 1 Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre.
- 2 Ajouter la pâte à pistache et mélanger.
- 3 Verser le lait. Mélanger doucement pour qu'il y ait le moins de bulles possible.
- 4 Ajouter la crème fleurette. Comme avec le lait, remuer de nouveau doucement.
- 5 Couvrir le saladier d'un film plastique. Laisser reposer pendant 1 heure au réfrigérateur.

Étape 2

Cuisson de la crème

- 1 Préchauffer le four à 90°C(Th.3).
- 2 Ecumer la crème afin de la rendre lisse sur le dessus avant la cuisson.
- 3 Verser la crème dans un plat allant au four ou dans des ramequins.
- 4 Verser doucement la crème afin de ne pas faire de bulles. Si des bulles apparaissent, les pincer avec les doigts.

Enfourner pendant environ 1h selon la puissance du

5 four.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir le plat du four. La crème est cuite lorsqu'elle est prise mais encore un peu tremblotante. Laisser reposer environ 15 minutes pour que la crème soit tiède.
- 2 Réaliser une fine bande en pliant une feuille de papier aluminium. La déposer en travers de la crème. Saupoudrer la crème de cassonade en déplaçant l'aluminium pour garder des bandes sans sucre.
- 3 Caraméliser la crème à l'aide d'un chalumeau ou en la plaçant sous le grill du four.
- 4 Disposer quelques pistaches concassées sur les bandes sans sucre pour la décoration et servir.