



## Crèmes

# Crème craquante aux fruits secs



**2h45** **10 min** **35 min** **2h** **158**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Étape 1

Préparation de la crème craquante aux fruits secs

- 1 Dans une poêle à feu moyen, mettre les amandes, les noisettes et les pistaches.
- 2 Les dorer légèrement, puis ajouter le sucre et laisser sur le feu jusqu'à faire caraméliser le sucre. Retirer de suite.
- 3 Chauffer le lait dans une casserole à feu moyen. Une fois le lait arrivé à ébullition, le réserver.
- 4 Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre roux et la maïzena.
- 5 Ajouter le lait en filet sans arrêter de remuer, le lait doit encore être chaud à ce moment là, il ne faut pas attendre qu'il refroidisse.
- 6 Verser la préparation dans les moules.
- 7 Concasser les fruits secs caramélisés et les répartir dans les pots.
- 8 Poser les moules dans un plat allant au four. Verser de l'eau dans le plat jusqu'à arriver environ à mi-hauteur des petits moules.
- 9 Enfourner dans un four préchauffé à 150°C(Th.5) et laisser cuire pendant une trentaine de minutes en surveillant régulièrement, la cuisson des crèmes dépendant largement de la taille des moules et de leur

1 c. à café **Amande(s) entière(s)**  
1 c. à café **Noisette(s) entière(s)**  
1 c. à café **Pistaches**  
30 cl **Lait entier**  
1 c. à café **Maïzena**  
4 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**  
1 c. à café **Sucre semoule**  
30 g **Sucre roux**

matière.

- 10 Après la cuisson laisser les crèmes au frais environ deux heures.

## **Étape 2**

### Dressage

- 1 Au moment de servir répartir éventuellement quelques fruits secs sur les pots et déguster sans attendre.