



Crème brûlée pistache

Ingredients

4 jaunes d'oeuf
100g de lait
300g de crème liquide entière
40g de sucre
70g de pâte à pistache
de la cassonade

Étape de la recette

- Pour 4 crèmes -

Préchauffer le four à 140°C

Fouetter ensemble le sucre et les jaunes d'oeuf jusqu'à blanchissement

Faire chauffer ensemble le lait, la crème, et la pâte de pistache

Verser chaud sur les jaunes d'oeufs et mélanger

Verser dans les 4 ramequins

Déposer les ramequins dans un bain marie

Enfourner pendant 50 minutes

La crème doit être prise mais tremblotante

Mettre au frais 4h

Avant de servir, saupoudrer de cassonade et faire brûler à l'aide d'un chalumeau