

Crème brûlée à la pistache

Coup de coeur / dessert

Par Qookster



Détail de la recette



Difficulté
Facile



Couverts
6



Prix
\$



Préparation
15min



Cuisson
60min

Salut! On se fait un petit plaisir aujourd'hui avec une recette de crème brûlée à la pistache! Je me suis largement inspiré de la recette de pierre Hermé, la principale différence vient de la pâte de pistache utilisée, celle qu'il préconise est pratiquement pure, mais elle est assez difficile à se procurer (ou alors il faut la réaliser maison), je l'ai donc remplacée par une pâte que l'on trouve plus facilement dans le commerce qui souvent contient en plus de la pistache du beurre de cacao pour plus d'onctuosité, ça fonctionne aussi très bien! Il utilise en plus quelques gouttes d'extrait d'amande amère pour aromatiser les crèmes brûlées, vu que je n'en avais pas sous la main je l'ai remplacé par de l'eau de rose qui se marie très bien avec les pistaches!

Liste des ingrédients

2,5 dl. de lait

2,5 dl. de crème liquide entière

1 cs. D'eau de rose

100 g. de pâte de pistache

3 jaunes d'oeufs

80 g. de sucre

Finition

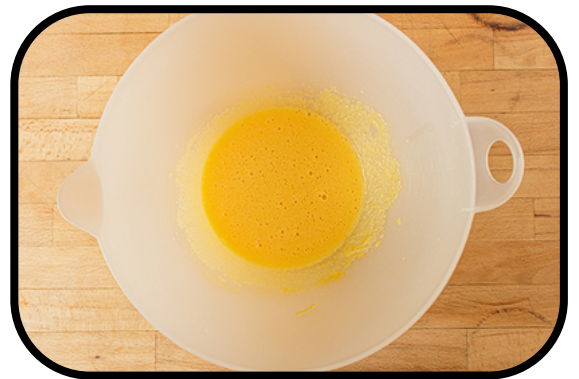
sucre brun

Pistaches concassée

Étapes de préparation

1

Blanchis les jaunes d'oeufs avec le sucre en les fouettant vivement jusqu'à ce que le mélange soit légèrement mousseux.



2

Fais chauffer la crème, le lait et la pâte de pistache, si elle ne s'incorpore pas bien, passe la préparation à la girafe. Porte à ébullition.



3

Verse le mélange sur les oeufs blanchis en fouettant continuellement, ajoute l'eau de rose. Passe la préparation à travers une passoire fine pour enlever la mousse, puis répartis l'appareil dans 6 ramequins d'environ 10 cm. de diamètre.



4

Place les crèmes sur une plaque de cuisson et enfourne dans un four préchauffé à 100°C (pas besoin de bain-marie) pour 45 minutes à 1 heure de cuisson. Les crèmes doivent être fermes et encore légèrement tremblotantes au centre.



5

Laisse refroidir à température ambiante avant de les mettre au frais de 2 heures à toute une nuit. Répartis environ 1 cc. de sucre brun sur chaque crème puis passe-les au chalumeau pour les faire caraméliser. Sers sans attendre et régale-toi! Bon app'

