

Crème brûlée à la pistache

Pour environ 40 crèmes brûlées à la pistache



### 1. **CRÈME BRÛLÉE À LA PISTACHE**

1250 g de crème liquide à 35% de M.G.  
300 g de **Pâte de Pistache Premium Sébalcé**  
500 g de sucre semoule  
500 g de jaunes d'œufs  
1250 g de lait  
QS de sucre cassonade

Dans une casserole, porter la crème, le lait, la pâte de pistache et une petite partie du sucre à ébullition. Dans un récipient, mélanger le jaune d'œufs et le reste du sucre. Verser le mélange crème-pâte de pistache dans ce mélange jaune d'œufs-sucre.

Répartir à l'aide d'un chinois piston dans les ramequins et cuire environ 30 minutes à 100°C en four ventilé. À la sortie du four, réserver les ramequins au réfrigérateur.

Une fois bien refroidis, saupoudrer de sucre cassonade et caraméliser à l'aide d'un chalumeau.