

Crème brûlée Bio à la pistache
48 portions



1. 1 sachet(s) de 480 g de Crème Brûlée/Renversée Bio alsa Professionnel
2 L de lait 1/2 écrémé U.H.T bio
2 L de crème liquide U.H.T bio
240 g de Pâte aromatique Pistache Cresco
240 g de sucre cassonade bio

Délayer la préparation alsa Professionnel dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet.
Porter à ébullition le restant du lait et la crème, y incorporer doucement le premier mélange, puis revenir à ébullition tout en remuant.
Incorporer la pâte de pistache au mélange.
Répartir dans des ramequins.
Réserver au frais jusqu'à complet refroidissement.
Saupoudrer de cassonade bio, faire caraméliser la crème.