Crème Brûlée Pistache Fraise
24 ramequins

1. ***RÉALISATION DU FOURRAGE FRAISE***

   120 g de **Fourrage Fraise Sélection ancel**

   Répartir le fourrage fraise Sélection ancel au fond des ramequins

2. ***RÉALISATION DE LA CRÈME BRÛLÉE À LA PISTACHE***

   1125 g de lait demi-écrémé
   1125 g de crème liquide 35% MG
   180 g de sucre
   270 g de jaunes d'œufs
   9 feuille de **Gélatine Or Bovine Sébalcé**
   200 g de **Pâte Pistache Cresco** ou 300 g de **Pâte de Pistache pure Kerman d'Iran**

   Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Faire bouillir le lait et la crème liquide puis cuire le tout à la nappe ou à 82°C. Ajouter la pâte pistache. Hors du feu, incorporer la gélatine préalablement hydratée et égouttée puis répartir le mélange dans les ramequins à l'aide d'un entonnoir à piston.

Laisser reposer à froid à 4°C pendant 2h minimum.
Au moment de servir, saupoudrer de cassonade puis caraméliser, à l’aide d’un chalumeau.