



## 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