

Crème brûlée Bio à la pistache  
Pour 148 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.