

Crème Brûlée Pistache Fraise
Pour 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.