

Crème brûlée Pistache Fraise  
Pour 24 ramequins



1. 120 g de Fourrage Fraise Sélection ancel ( 5 g par portion )  
1 sachet de préparation Crème Brûlée à la Vanille Bourbon alsa Professionnel  
1 litre de lait ½ écrémé  
1 litre de crème liquide  
160 g de Pâte Pistache 30% cresco  
Cassonade ( à adapter en fonction des goûts)

Etaler dans le fond des ramequins une fine couche de fourrage fraise et réserver.

A l'aide d'un fouet, délayer la préparation Crème Brûlée alsa Professionnel avec une partie du lait froid. Porter à ébullition la crème liquide et le restant du lait et à l'aide d'un fouet y incorporer le 1er mélange jusqu'à complète dissolution.

Ajouter la pâte d'aromatisation pistache et à l'aide d'un fouet, mélanger le tout pour avoir une préparation homogène.

Répartir dans les ramequins sur le fond de fourrage fraise et faire prendre au frais.

Au moment de servir, saupoudrer de cassonade et la faire caraméliser.