

Crème brûlée à la pistache et cerises caramélisées

Préparation 15 mn

Cuisson environ 1 h suivant le four

Les ingrédients pour 6 personnes :

60 belles cerises

45 g de pâte de pistaches

8 jaunes d'oeufs

60 cl de crème fraîche liquide

80 g de sucre semoule pour la crème

4 c à s de sucre pour la caramélisation des crèmes

2 c à s de sucre pour les cerises

Dénoyauter les cerises. Les mettre dans une poêle avec 2 c à s de sucre et les faire caraméliser légèrement. Les répartir ensuite dans les petits plats à crème brûlée (10 cerises par plat).

Mélanger énergiquement les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à blanchiment. Faire chauffer la crème liquide à feu doux et aux premiers frémissements la verser sur les jaunes en mélangeant. Ajouter alors la pâte de pistaches et bien mélanger pour avoir une couleur uniforme. Répartir la crème doucement dans les plats à crème brûlée en faisant attention de ne pas déplacer les cerises.

Faire cuire à four préchauffé 100° 1 h à 1 h 15 suivant le four.

Lorsque les crèmes sont cuites les laisser refroidir et les mettre au frigo 2 bonnes heures.

Au moment du service sortir les crèmes du frigo, les saupoudrer de sucre en poudre et les caraméliser au chalumeau. Servir aussitôt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>