

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 6 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 1h15
Repos 2 heures

Préchauffez le four à 100°C (thermostat 3/4).
Mélangez énergiquement les jaunes d'oeufs et le sucre dans un saladier.
Faites chauffer la crème fraîche liquide et la poudre de pistache dans une casserole, à feu doux.
Au premiers frémissements, versez-la sur les oeufs battus et mélangez.
Répartissez la préparation dans 6 petits plats à crème brûlée.
Disposez-les dans un plat allant au four, versez de l'eau, à mi-hauteur, et faites cuire ainsi au bain-marie pendant 1 heure15.
Laissez les crèmes refroidir puis placez-les 2 heures au réfrigérateur.
Saupoudrez les crèmes de sucre puis faites-les caraméliser, soit à l'aide d'une torche à crème brûlée, soit 3 minutes au four en mode grill.
Dans les deux cas de figure, vous aurez au préalable disposé les crèmes dans un plat rempli d'eau froide pour éviter qu'elles ne redeviennent liquides.
Remplacez-les 10 minutes au frais.

Source
Petites crèmes , flans et clafoutis
D'Isabel Brancq-Lepage

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
J'ai préparé les crèmes la veille.
Le lendemain, au moment de servir, saupoudrez la surface de la crème de sucre en poudre, pour ma part de cassonade et faites-les caraméliser avec une torche à crème brûlée, petit ustensile très utile pour les crèmes brûlées.
L'idéal servir la crème froide avec la surface chaude, tout juste caramélisée.
Crème brûlée excellente.

Ajouter un commentaire



CREME BRÛLÉE A LA PISTACHE



Ingrédients

8 jaunes d'oeufs
60 cl de crème
fraîche liquide
80 g de sucre semoule
2 cuillerées à soupe
de pistache en poudre
4 cuillerées à soupe
de sucre en poudre
pour la caramélisation

