

Crème Brûlée à la pistache Kerman d'Iran
Pour 40 crèmes brûlées



1. **CREME BRULEE A LA PISTACHE**

2.5 L de crème liquide à 35% M.G.

600 g de jaunes d'œufs

500 g de sucre semoule

QS de sucre cassonade

350 g de **Pâte de Pistache Pure Kerman d'Iran cresco**

Dans une casserole, porter la crème, la pâte de pistache et une petite partie du sucre à ébullition. Dans un récipient, mélanger le jaune d'œufs et le reste du sucre. Verser le mélange crème-pâte de pistache dans ce mélange jaune d'œufs-sucre.

Répartir à l'aide d'un chinois piston dans les ramequins et cuire environ 1 heure à 98 degrés en four ventilé. A la sortie du four, réserver les ramequins au réfrigérateur.

Une fois bien refroidis, saupoudrer de sucre cassonnade et caraméliser à l'aide d'un chalumeau.