

Crème brûlée/renversée Pistache Fraise
Pour 24 ramequins



1. **RÉALISATION FOURRAGE FRAISE**

120 g de Fourrage Fraise Sélection ancel

Répartir le fourrage fraise Sélection ancel au fond des ramequins.

2. **RÉALISATION CRÈME RENVERSÉE 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 feuilles de Gélatine Or Bovine Sébalcé

200 g de Pâte 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.

3. **MONTAGE ET FINITION**

Au dernier moment, saupoudrer de cassonade et colorer à l'aide d'un chalumeau.