

LA CRÈME BRÛLÉE PISTACHE DE PIERRE HERMÉ

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/creme-brulee-pistache/>

Une crème brûlée de Pierre Hermé, pour les amoureux de pistache comme moi

Chef : Pierre Hermé

Parts : 6

Temps de préparation : 15 Minutes

Temps de cuisson : 30 Minutes

Temps de repos : 2 H

Volume : 6 ramequins

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Crème Brûlée, Dessert,

Ingrédients

Pour 6 ramequins de 10 cm de diamètre ou 9 ramequins de 8 cm de diamètre

100 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

250 grammes de Lait 24 Centilitres/240 Millilitres

250 grammes de Crème Liquide 35% 25 Centilitres/250 Millilitres

2 gouttes d'Extrait d'Amandes amères

3 Jaunes d'Oeuf 60 grammes

80 grammes de Sucre

*Caramélisation

du Sucre

Pour 4 ramequins de 10 cm de diamètre ou 6 ramequins de 8 cm de diamètre

66,6 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

166,6 grammes de Lait 15,99 Centilitres/159,94 Millilitres

166,6 grammes de Crème Liquide 35% 16,66 Centilitres/166,6 Millilitres

1 goutte d'Extrait d'Amandes amères

2 Jaunes d'Oeuf 40 grammes

53,3 grammes de Sucre

*Caramélisation

du Sucre

LA CRÈME BRÛLÉE PISTACHE DE PIERRE HERMÉ

Instructions

1. J'utilise de la Pâte de Pistache (100 g)
2. En fait, dans la recette originale, Hermé broie ses pistaches, mais utiliser de la pâte gagne du temps
On trouve de la Pâte de pistache dans le commerce, mais rarement bonne, et si la couleur ou le goût sont douteux... il vaut mieux la faire soi-même ! :
Je vous donne des recettes maison ICI
3. Dans un bol, fouetter les Jaunes d'Oeuf (3) et le Sucre (80 g)
4. Faire chauffer dans une casserole la Pâte de Pistache (100 g), l'Extrait d'Amandes amères (2 gouttes), le Lait (250 g ou 24 Centilitres/240 Millilitres) et la Crème Liquide 35% (250 g ou 25 Centilitres/250 Millilitres)
5. En fait, si votre Pâte de Pistache n'arrive pas à fondre dans le liquide, on peut mixer avec un mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')
6. Cuire jusqu'à ébullition
7. On verse le liquide chaud sur le mélange oeufs/sucre, en fouettant
8. On fouette et on obtient un appareil homogène
9. Je passe le liquide dans une passoire afin d'éliminer la mousse qui s'est formé
10. Le plus pratique pour la suite, c'est d'utiliser un pichet avec bec verseur

Les moules

11. On utilise des moules ronds et plats, des moules à crème brûlée qui sont résistants au four, souvent en terre cuite
12. On verse le liquide dans les bols : Hermé indique de remplir sur 1 cm : vous pouvez pousser jusqu'à 2 cm pour un résultat plus gourmand, mais il faudra cuire un peu plus longtemps
13. Pour cette recette, Hermé indique de mettre les bols directement au four : pas besoin de s'embêter avec le bain marie, le bac rempli d'eau qui va au four...

Cuisson

14. On place dans un four préchauffé 120 C (Thermostat 4) : Dans la recette, Hermé mentionne 100 C (Thermostat 3) mais j'ai du cuire à température plus élevée car mon four est sûrement moins puissant que celui d'Hermé !
15. Pendant la cuisson, vérifier : en secouant les bols, le centre doit être très légèrement tremblotant, mais s'il paraît encore liquide, continuer de cuire
16. Temps de cuisson : En fait, le meilleur moyen de savoir quand arrêter, c'est de faire le test du centre un peu tremblant. Pour info, ce temps pour moi (chaque four est différent) est de 1 heure et parfois 1 heure 15 minutes...
17. Le danger c'est soit de sous-cuire : la crème ne sera pas prise et sera trop liquide après refroidissement, ou soit de sur-cuire : la crème sera trop ferme et perdra son onctuosité

Refroidissement

LA CRÈME BRÛLÉE PISTACHE DE PIERRE HERMÉ

18. Puis sortir du four et laisser refroidir à température ambiante
19. Puis placer au frais pendant au moins 2 heures, idéalement toute une nuit...

Caraméliser

20. Pour caraméliser la crème on a besoin d'un chalumeau (parfois appelé 'torche') : cela donne de meilleurs résultats que la vieille méthode du fer chaud
21. On sort les crèmes du frais
22. On saupoudre de Sucre
23. Puis on caramélise avec le chalumeau (parfois appelé 'torche')
24. Le sucre caramélise
25. Pour la déco, j'aime ajouter des éclats de pistache...