



CRÈME BRÛLÉE A LA PISTACHE, POÊLÉE D'ABRICOTS A LA VANILLE



La crème brûlée : A faire la veille

Pour 4 verrines : 25cl de crème fleurette, 30g de sucre, 30g de pâte de pistache, 2 jaunes d'œufs. QS de sucre pour caraméliser.

Mélangez les jaunes, le sucre et la pâte de pistache. Ajoutez la crème bouillante, mélangez et répartissez dans des verres à tapas ou des verrines de votre choix.

Faites cuire à 90° environ 50 minutes. La crème doit être tremblotante.

Réservez au frais.

La poêlée d'abricots : à réaliser à la minute.

10 beaux abricots, les graines d'une 1/2 gousse de vanille de Tahiti, 30g de beurre, 40g de sucre, 2cs de jus de citron. QS de pistaches pour la déco.

Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez le sucre la vanille et les abricots coupés en quartiers. Cuire à feu vif 3 minutes. Hors du feu incorporez le jus de citron.

La finition : Caramélisez au chalumeau les crèmes brûlées préalablement parsemées de sucre en poudre ou de cassonade. Répartissez dessus la poêlée d'abricots, décorez avec quelques pistaches et dégustez sans attendre.

