



Crème brûlée aux clémentines et aux pistaches



Zester les clémentines, cuire une minute les zestes dans un sirop. Réserver dans le sirop au réfrigérateur. Détailler les clémentines en suprême puis en petits cubes. Couper les pistaches en deux.

Préparation de la crème brûlée

Blanchir l'œuf et le jaune avec le sucre semoule, verser dessus la crème bouillante, l'alcool Napoléon et le jus de clémentine. Passer le tout au chinois fin. Disposer les suprêmes de clémentines taillés et les pistaches coupées en deux dans une assiette creuse, verser par-dessus l'appareil à crème brûlée et cuire environ 45 minutes à four sec à 100 degrés. Vérifier la cuisson en tapotant le bord de l'assiette. La crème brûlée est cuite lorsque sa surface ne bouge plus. Réserver au réfrigérateur.

Rezept für 4

Préparation

2 clémentines

Pistaches

Ingrédients pour la crème brûlée

3 œufs

3 jaunes d'œuf

150 g de sucre

240 g de crème

15 g de jus de clémentine

45 g d'alcool Napoléon

Ingrédients pour la finition

4 clémentines

Ingrédients pour le sabayon

2 jaunes d'œufs

20 g de sucre cristal

10 g de jus de clémentine

5 g d'alcool Napoléon

Ingrédients pour la décoration

Zestes de clémentines

égouttés

Pistaches caramélisées



Préparation de la finition

Peler les clémentines à vif, à l'aide d'un couteau retirer les suprêmes et les disposer sur toute la surface de la crème brûlée.

Préparation du sabayon

Monter au fouet les jaunes avec le sucre, le jus de clémentine et l'alcool Napoléon au bain-marie. Verser une fine couche de cet appareil sur la crème brûlée. Enfourner en mode gril à 230 degrés durant quelques instants pour obtenir une légère coloration.

Préparation de la décoration

Décorer avec les zestes de clémentines et les pistaches caramélisées.