



Mille crêpes à la pistache

Une recette signée Anaïta Torkmani, cheffe du restaurant Lazuli à Forcalquier, ce mille crêpes à la pistache est un dessert d'exception, tout en finesse et en élégance, où de délicates couches de crêpes maison enlacent une crème onctueuse à la pistache dans un jeu de textures fondantes et croquantes.

🕒 110 min

🔪 Medium

Instructions

1 Crêpes

Battre les oeufs sans les faire mousser

2 Ajouter le sucre et la vanille

3 Ajouter la farine

4 Ajouter le lait en trois fois

5 Ajouter le beurre fondu et la pâte pure de pistache de Sicile.

6 Laisser reposer la pâte une heure.

7 Pour la cuisson, ne pas trop dorer les crêpes.

8 Avec une poêle de 22cm de diamètre, vous devrez obtenir 13 à 16 crêpes.

9 Laisser refroidir les crêpes.

10 Crème

Tout mettre dans un batteur ou un bol puis fouettez jusqu'à obtenir les traces du fouet dans la crème montée.

11 Montage

Ajouter une fine couche de crème, les éclats de pistache et un filet généreux de pâte pure de pistache entre chaque crêpe. Attention à être généreux sur les bords, sinon, le gâteau sera affaissé sur les côtés.



Ingredients

Servings: 6

3 oeufs

35 g sucre

vanille en poudre

150 g farine

375 g lait entier

pâte pure de pistache

éclat de pistache

pistache entière

300 g crème entière liquide 35%

100 g mascarpone

40 g sucre

30 g pâte pure de pistache