



# 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

🔪 Moyen

## Préparation

### 1 Crêpes

Battre les oeufs sans les faire mousser

2 Ajouter 35 g de 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. ( 300 g crème entière liquide 35%, 100 g mascarpone, 40 g de sucre, 30 g pâte pure de pistache )

### 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.



## Ingrédients

Portions : 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