



### Crème anglaise à la pistache

2 tasses (500 ml ) de lait

2 c. à soupe de pâte de pistache maison ou du commerce

6 jaunes d'oeufs

1/2 tasse (100 g) de sucre

### Les îles :

4 blancs d'oeufs

1 pincée de sel

1/4 tasse (50 g) de sucre

### Pistaches sablées

1 c. à soupe de beurre

1/2 tasse (50 g) de pistaches natures décortiquées

1 c.à soupe de sucre

1 pincée de fleur de sel

### Pour la crème anglaise :

Faire chauffer le lait avec la pâte de pistache

Travailler les jaunes d'oeufs au fouet avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

Verser peu à peu le lait bouillant sur les jaunes d'oeufs en remuant vivement.

Mettre le mélange dans une casserole et faire épaisir la crème à feu doux en remuant sans cesse avec une cuillère en bois.

La crème est cuite quand elle nappe la cuillère. Verser immédiatement la préparation dans un récipient froid.

Laisser refroidir à température ambiante avant de verser dans des coupes et réfrigérer.

Pour les îles :

Au batteur sur socle, ou au batteur électrique, fouetter les blancs.

Lorsqu'ils sont très mousseux, ajouter graduellement le sucre tout en continuant de fouetter, jusqu'à la formation de pics fermes.

Déposer la meringue dans un plat en verre et cuire au micro-onde 1 minute à puissance maximum

Découper la meringue et répartir dans les coupes, sur la crème anglaise à la pistache.

Pistaches sablées :

Fondre le beurre dans une poêle. Ajoutez les pistaches et laissez-les torrifier 5 mn en les mélangeant soigneusement.

Ajouter le sucre et la fleur de sel et faites-les caraméliser légèrement. Hachez-les grossièrement à l'aide d'un couteau.

Répartir les pistaches sur les îles et servir.