

Crème au sésame noir de Cyril Lignac

10mn

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 50 cl de lait entier ou lait d'amande
- 4 cuil. à soupe de purée de sésame noir
- 25g de sucre roux
- 25g de fécule de maïs
- 2,5cl d'eau
- 1,5cl d'eau de fleur d'oranger (de la meilleure qualité)
- 2 cuil. à soupe de pistaches décortiquées et concassées
- 4 cuil. à soupe de sirop d'érable

LES USTENSILES :

- 1 casserole à fond épais + 1 petit fouet à main + 1 cuil. à soupe
- 1 bol + 1 spatule
- 4 petites coupelles / ou petits bols

1.

Dans une casserole à fond épais, faites chauffer le lait avec la purée de sésame noir, délayez à l'aide d'un petit fouet à main.

2.

Dans un bol, mélangez la fécule, le sucre et l'eau. Versez le tout dans le lait et laissez cuire à feu doux en remuant constamment à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que la crème épaississe. Ajoutez en fin de cuisson la fleur d'oranger, mélangez et répartissez la crème dans des petites coupelles ou des petits bols.

3.

Laissez refroidir à température ambiante puis réservez au frais jusqu'au moment de servir. Avant de servir, répartissez les pistaches et ajoutez le sirop d'érable sur chacune des crèmes.