 **Crêpes Croustillantes à la Pistache**

[](http://storage.canalblog.com/20/49/501700/35585450.jpg)

**Pour 4 Gourmands :**

*Préparation : 20 mn - Attente : 1 h au congélateur - cuisson : 5 mn*

**4 crêpes - 200 g de lait - ½ gousse de vanille - 3 jaunes d'œufs - 60 g de sucre + 2 càs - 1 càs de farine - 30 g de beurre - 70 g de pistaches non salées -**

* Hacher les pistaches grossièrement au couteau.
* Prélever les graines sur la ½ gousse de vanille.
* Faire bouillir le lait avec les graines de vanille.
* Mélanger les jaunes d'œufs avec 60 g de sucre et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
* Ajouter la farine, puis verser le lait bouillant dessus.
* Remettre dans la casserole et faire bouillir pendant 3 mn en remuant.
* Ajouter la moitié des pistaches hachées et laisser refroidir.
* Déposer les crêpes sur 4 feuilles de papier étirable.
* Répartir la crème froide sur les crêpes.
* Rouler les crêpes et les maintenir bien serrées dans le film.
* Les entreposer 1 h au congélateur.
* Sortir les rouleaux du congélateur, retirer le film et couper des tranches de 2 cm d'épaisseur.
* Faire chauffer le beurre dans une grande poêle. Déposer les tranches de crêpes et les faire dorer.
* Les retourner délicatement pour les dorer de tous côtés.
* Saupoudrer avec les 2 cuillerées de sucre et le reste des pistaches.
* Laisser légèrement caraméliser.
* Répartir dans les assiettes.
* Servir aussitôt.