

Glace à la pistache et aux éclats de croquante

Ingrédients:

300 g de lait concentré non sucré (gloria)
200 g de lait 1/2 écrémé
70 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
6 jaunes d'oeufs
1 cuillère à café de pâte à pistache

Croquante:

Sucre
amandes effilées

J'ai réalisé cette recette au thermomix, par soucis de rapidité!! Mais la base de la recette est en fait une crème anglaise aromatisée à la pistache.

Réalisation:

Mettre dans le bol du thermomix, les laits, les jaunes d'oeufs, les sucres, et la pâte à pistache.

Fermer le bol, et mettre 7 min vit4 à 80°C.

A la sonnerie, mixer, environ 10 s à vit8. Laisser refroidir.

Pendant ce temps préparer la croquante,

Une fois la croquante, bien refroidie, broyer celle ci de manière à obtenir de petits éclats.

Une fois, la crème anglaise refroidie, mettre à turbiner environ 30 min en sorbetière.

Au bout des 30 minutes, mettre la crème glacée dans un saladier, et y incorporer les éclats de croquante.

Mélanger légèrement, il faut que le mélange soit grossier.

Mettre au congélateur environ 1 heure afin de terminer la prise de la glace.