

Glace praliné pistache

Catégorie : Glaces & sorbets

Ingrédients

- 200g de crème liquide à 30% de matière grasse minimum (1)
- 200g de crème liquide à 30% de matière grasse minimum (2)
- 130g de praliné pistache
- 50g de sucre
- 50g de jaunes d'œufs (environ 3 jaunes d'œuf)
- 2 cuillères à soupe de miel
- 3g de stabilisateur
- 5g de glucose en poudre

Préparation

1. Faites cuire comme une crème anglaise, jusqu'à 84°C, puis ajoutez le praliné pistache.
2. Laissez la crème refroidir jusqu'à 30°C, puis montez la crème (2) en chantilly.
3. Incorporez la crème fouettée à la crème anglaise, puis placez le mélange au réfrigérateur.
4. Quand la crème est bien froide, versez-la dans votre sorbetière et laissez-la environ 30 à 40 minutes (tout dépend de la consistance que vous voyez, et du mode d'emploi de votre sorbetière) avant de la verser dans un récipient et de la mettre au congélateur.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com