

Glace façon McFlurry à la pistache

Catégorie : Glaces & sorbets

Préparation : 15 min · Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 60g de sucre
- 10g de sucre vanillé (ou sucre)
- 30g de glucose en poudre (ou sucre)
- 3g de stabilisant pour glace & sorbet
- 360g de crème liquide entière
- 1 à 2 cuillères à soupe de purée de pistache par personne
- 2 biscuits type sablé ou petit beurre

Préparation

1. : de lait entier de sucre de sucre vanillé (ou sucre) de glucose en poudre (ou sucre) de stabilisant pour glace & sorbet de crème liquide entière 1 à 2 cuillères à soupe de purée de pistache par personne 2 biscuits type sablé ou petit beurre Quelques pistaches concassées Recette : Portez à ébullition le lait, puis ajoutez le sucre, le sucre vanillé, le glucose et le stabilisant.
2. Laissez sur le feu quelques minutes, il faut que le sucre se soit totalement dissous.
3. Hors du feu, ajoutez la crème, puis mixez au mixeur plongeant et faites refroidir totalement.
4. Quand le mélange est froid, vous pouvez le mettre dans une sorbetière ou turbine (le temps de transformation en glace dépend de votre machine et des instructions associées).
5. Ensuite, versez-le dans des verrines individuelles puis ajoutez la purée de pistache (vous pouvez aussi superposer les couches de glace et de purée de pistache).
6. Saupoudrez de pistaches concassées et de morceaux de biscuits avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com