

GLACE À LA PISTACHE DE BRONTE DOP

Ingrédients pour 1 bol Pacojet® :

400 g de lait cru, si possible

120 g de crème fraîche épaisse

40 g de sucre cristallisé + 20 g de glucose atomisé + 4 g de stabilisateur Sevagel 64G

62 g de sucre cristallisé

5 ou 6 jaunes d'œufs, soit 120 g

80 à 100 g de pâte de pistache de Bronte DOP (www.pistasta.it)

Dans une casserole passée préalablement sous l'eau froide, verser le lait cru et le porter à ébullition. Ajouter ensuite le mélange de sucre cristallisé, glucose atomisé et stabilisateur. Bien homogénéiser le tout.

Pendant ce temps, blanchir les jaunes d'œufs avec les 62 g de sucre cristallisé. Verser sur les œufs blanchis, 10 à 15 cl de lait chaud en fouettant bien. Reverser le tout dans le lait restant. Porter doucement ce mélange à 83/85° et le retirer du feu. Arrêter immédiatement la cuisson en ajoutant la crème fraîche épaisse.

Incorporer ensuite dans cette préparation la pâte de pistache à l'aide d'un fouet inox. Bien homogénéiser le tout, éventuellement avec un mixeur plongeur, afin d'obtenir un mélange onctueux et surtout sans grumeaux.

Verser le tout dans un bol Paco® et entreposer au grand froid, entre -18° et -22°, pendant 24 heures minimum.

Ensuite pacosser la quantité nécessaire, faire des quenelles à l'aide d'une cuillère plongée dans l'eau froide et en disposer une ou deux par personne dans une assiette préalablement passée au grand froid.

Attention, pour cette recette, ne surtout pas prendre de la pâte de pistache aromatisée à l'amande amère ! Bien lire la composition sur l'étiquette !

On peut faire également une "**Glace à la noisette**" en remplaçant la pâte de pistache de Bronte par de la pâte de noisette.