

# GLACE À LA PISTACHE

POUR  
50 cl

PRÉPARATION  
15 min

CUISSON  
10 min

RÉFRIGÉRATION  
12 h

CONGÉLATION  
2 h

## MATÉRIEL

Batteur électrique • Robot mixeur • Sorbetière

## INGRÉDIENTS

4 jaunes d'œufs • 75 g de sucre en poudre • 40 cl de lait entier • 50 g de pâte de pistache (en épicerie fine) • 30 g de pistaches non salées

1. La veille, dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.
2. Dans une casserole, versez le lait et ajoutez la pâte de pistache. Faites chauffer jusqu'à ce que la pâte de pistache fonde, puis portez à ébullition. Versez le lait bouillant sur les œufs sans cesser de remuer, puis reversez le tout dans la casserole.
3. Faites chauffer à feu doux, sans bouillir et sans cesser de remuer, comme pour une crème anglaise. Lorsque la crème nappe le dos de la cuillère, ôtez du feu et placez au réfrigérateur pendant toute une nuit.
4. Le jour même, mixez les pistaches jusqu'à ce qu'elles soient concassées.
5. Versez la préparation dans la sorbetière et lancez le cycle de turbinage. Lorsque la glace est prise mais encore souple, ajoutez les pistaches concassées. Placez ensuite la glace pendant 2 h au congélateur pour obtenir une consistance plus ferme.

## CONSEIL

Pour réaliser une glace encore plus onctueuse, incorporez 15 cl de crème fouettée à la préparation.



# SORBET FRAISE-BASILIC

POUR  
50 cl

PRÉPARATION  
10 min

CUISSON  
2 min

RÉFRIGÉRATION  
6 h

CONGÉLATION  
2 h

## MATÉRIEL

Blender • Batteur électrique • Sorbetière

## INGRÉDIENTS

600 g de fraises • Le jus de 1 citron • 15 cl d'eau • 150 g de sucre en poudre • 1 blanc d'œuf • 10 feuilles de basilic

1. Mixez les fraises équeutées dans le blender avec le jus de citron.
2. Faites chauffer l'eau et le sucre dans une casserole, puis portez à ébullition pendant 2 min. Laissez ensuite le sirop refroidir. Mélangez le sirop au coulis de fraise et placez au réfrigérateur pendant au moins 6 h.
3. Dans un saladier, montez le blanc d'œuf en neige ferme à l'aide du batteur électrique, puis incorporez-le délicatement à la préparation précédente.
4. Versez le mélange dans la sorbetière et lancez le cycle de turbinage. Lorsque le sorbet est presque pris, ajoutez les feuilles de basilic ciselées et turbinez encore quelques minutes. Placez ensuite le sorbet au congélateur pendant 2 h afin d'obtenir une consistance plus ferme.

## CONSEIL

Si les pépins de fraise vous gênent, filtrez le coulis avant de le mélanger au sirop.

