

Glace à la pistache

Pour environ 750ml de crème glacée

400g de lait

200g de crème liquide entière

2 jaunes d'œufs

1 cuil à soupe de miel

150g de [Pâte de pistache](#)

1 poignée de pistaches natures concassées

Faites chauffer le lait et la crème jusqu'à frémissement puis incorporez la pâte de pistache et mélangez pour la diluer (au besoin n'hésitez pas à utiliser le mixer à bras).

Fouettez les jaunes d'œufs avec le miel, versez le mélange lait-pistache par dessus, mélangez et reversez le tout dans la casserole, faites chauffer à feu moyen sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe et nappe la cuillère. Laissez refroidir complètement avant de placer au frais pour la nuit.

Le lendemain, mixez la crème au mixer à bras en prenant soin d'incorporer le plus d'air possible, ainsi la crème glacée sera plus onctueuse et moins dure à la sortie du congélateur. Versez la crème dans la sorbetière et turbinez pendant 15 minutes en incorporant les pistaches concassées 1 à 2 minutes de la fin.

Versez la crème glacée dans une boîte hermétique et réservez au congélateur.