

Crème glacée façon clafoutis cerises - pistaches

Par Manuela Chantepie



Niveau de difficulté	Facile
Coût	Assez cher
Temps de préparation	35 min
Temps de cuisson	10 min
Temps de repos	12 heures

Catégories : Desserts, C'est la saison, Fruits, Saison

Découvrez notre recette gourmande de crème glacée façon clafoutis cerises-pistaches ! La pâte de pistaches est composée de pistaches et d'amandes broyées avec du sucre. La purée ne contient que des pistaches sans sucre et peut être utilisée dans une recette salée ou sucrée.

Pour 6 personnes

Ingrédients

Pour la recette de la crème glacée façon clafoutis cerises - pistaches :

- 3 Jaune d'oeuf
- 30 cl Lait
- 20 cl Crème fraîche
- 80 g Sucre
- 70 g Purée de pistache bio (marque Jean Hervé)
- 150 g Cerise
- 30 g Pistache

Réalisation

- 1 La veille, dans une casserole, portez le lait à ébullition.
- 2 Fouettez les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent, puis versez le lait bouillant. Ajoutez la crème fraîche et la purée de pistache. Faites épaisir le mélange dans la casserole à feu doux sans cesser de remuer. Lorsque la crème nappe la cuillère, stoppez le feu. Puis laissez refroidir la préparation avant de la mettre au réfrigérateur.
- 3 Le lendemain, versez la préparation dans une turbine à glace.
- 4 Dénoyautez les cerises, puis coupez-les en deux, hachez grossièrement les pistaches, réservez.
- 5 Une fois la glace prise, incorporez les cerises et les pistaches, et mélangez.
- 6 Répartissez dans 6 petits pots individuels et servez sans attendre.

Si vous avez aimé notre crème glacée façon clafoutis cerises - pistaches...

- Vous aimerez aussi notre clafoutis aux prunes et éclats de pistaches
- Notre gâteau glacé aux cerises sans cuisson
- Notre glace pistache aux pépites de chocolat