



Glaces

# Glace à la pistache et meringue



**3h30** **30 min** **1h** **2h** **333**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

Préparation de la meringue

- 1 Préchauffer le four à 120°C (Th.4).
- 2 Battre les blancs d'oeufs en neige ferme. Ajouter le sucre par petites quantités tout en continuant de battre.
- 3 Utiliser une poche à douille pour déposer la meringue en petits tas sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- 4 Enfourner pendant 1 heure. Décoller délicatement les meringues dès la sortie du four et laisser refroidir.

## Étape 2

Préparation de l'appareil à glace

- 1 Faire griller les pistaches à la poêle. Puis les passer brièvement au mixeur, juste pour les concasser.
- 2 Porter le lait à ébullition, faire fondre la pâte de pistache dedans.
- 3 Blanchir les jaunes avec le sucre. Verser doucement le lait sur les jaunes en fouettant, pour homogénéiser le tout.
- 4 Verser ce mélange dans la casserole, laisser cuire sur

Ingrédients  
pour 10 personnes

### Ingrédients pour l'appareil à glace

50 cl **Lait entier**  
6 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
150 g **Sucre semoule**  
25 c. à soupe **Crème  
liquide (fleurette)**

### Ingrédients pour le parfum pistache

1 c. à café **Pâte de  
pistache**  
60 g **Pistaches**

### Ingrédients pour la meringue

2 unité(s) entière(s)  
**Blanc(s) d'oeuf**  
125 g **Sucre semoule**  
1 **Sel**

feu doux. Remuer sans cesse avec une cuillère en bois en formant des "8" au fond de la casserole pour éviter les grumeaux.

- 5 Laisser la crème s'épaissir doucement. Lorsque la crème nappe le dos de la cuillère, retirer la casserole du feu. Incorporer la crème fraîche froide.
- 6 Incorporer la crème froide permet d'arrêter immédiatement la cuisson.

### **Étape 3**

#### Finition

- 1 L'appareil à glace doit être bien froid avant d'être versé dans la sorbetière.
- 2 Une fois refroidi, verser l'appareil dans la sorbetière, faire tourner pendant 30 minutes (ou selon les conseils du fabricant).
- 3 Cinq minutes avant la fin, ajouter les pistaches et la meringue grossièrement concassée.
- 4 Laisser reposer au congélateur avant de servir.

### **Étape 4**

#### Dressage

- 1 Dresser des boules de glace dans des coupes, décorer d'une feuille de menthe. Servir aussitôt.