



Glaces

Kulfi aux pistaches - crème glacée indienne



3h15

TEMPS TOTAL

15 min

PRÉPARATION

1h

CUISSON

2h

REPOS

405

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Crème glacée

1 litre(s) **Lait entier**
200 g **Lait concentré sucré, entier**

Arome

1 c. à café **Graines de cardamome**
50 g **Pistaches**

Étape 1

Cuisson de la crème

- 1 Ouvrir les gousses de cardamome et récupérer leurs graines. Les écraser au pilon dans un mortier (ou utiliser un rouleau à pâtisserie).
- 2 Concasser grossièrement les pistaches au couteau, sur une planche.
- 3 Verser les deux laits dans une casserole, ajouter la cardamome et porter à petits frémissements. Baisser le feu au minimum et laisser réduire pendant 1 heure.
- 4 Remuer de temps en temps avec une cuillère en bois pour empêcher qu'une peau ne se forme à la surface.
- 5 Couper le feu, incorporer les pistaches et laisser refroidir à température ambiante.

Étape 2

Finalisation

- 1 Verser la préparation dans une sorbetière et faire tourner pendant 30 minutes (ou selon les instructions du fabricant).
- 2 Remplir des moules coniques (de simples verres, par exemple) et entreposer au congélateur pendant 2

heures.

- 3 Avant de servir, passer les verres sous l'eau chaude pour démouler la glace plus facilement.