**Crème glacée à la pistache**

**RÉALISATION : POUR 1 LITRE DE GLACE :**

50g de pistaches mondées non salées

500ml de lait entier

100ml de crème fraîche

70g de pâte de pistache (recette [**ici**](http://www.cestmafournee.com/2012/10/ma-100eme-recette-la-pate-de-pistache.html)) (j'en ai mis 100g)

6 jaunes d'oeufs (on congèle les blancs)

125g de sucre en poudre, ou 100g de sucre et 25g de glucose (j'ai mis 80g de sucre et 25g de glucose)

3g de superneutrose

Il faut savoir qu**'une crème glacée se prépare la veille**, car il faut que le mélange ait passé une nuit au frais pour qu'il prenne bien en sorbetière. De plus, le fait de laisser maturer une glace développera les saveurs, empêchera  la cristallisation, et donnera une glace beaucoup plus onctueuse.

Commencez par torréfier les pistaches, au four, à 170° chaleur statique, pendant une quinzaine de minutes. Laissez-les refroidir et concassez-les grossièrement.

Dans une casserole, portez le lait, la crème et le glucose à ébullition et ajoutez-y la pâte de pistache, en mélangeant bien pour la dissoudre. J'utilise toujours ma cuillère magique, mais un petit fouet sera tout aussi efficace.

Dans un récipient, fouettez légèrement les jaunes d'oeufs, le superneutrose et le sucre (à la main), puis versez dessus un peu de lait chaud, et remettez le tout dans la casserole. Vous mettrez 100g de sucre si vous avez utilisé les 25g de glucose, ou bien 125g de sucre si vous n'en avez pas.

Faîtes cuire comme une crème anglaise, en remuant sans arrêt et en veillant à **ne pas dépasser 83°**, sinon vous allez cuire les jaunes d'oeufs, et vous aurez des grumeaux. Le mélange ne doit surtout pas bouillir. Si vous n'avez pas de thermomètre, vous saurez que le mélange est à 83° lorsqu'il fige immédiatement après que vous ayez touillé rapidement le mélange : on remue vigoureusement au fouet, on arrête d'un coup, et si le mélange fige immédiatement c'est que l'on est à la bonne température. Une autre astuce consiste à plonger une cuillère dedans, et à tracer un trait sur le dos de la cuillère avec le doigt : si la trace ne disparait pas, c'est que l'on est à la bonne température, on appelle ça "cuire à la nappe", parce que le mélange nappe la cuillère.

Laissez bien refroidir la crème, puis laissez-la au frais une nuit.

Le lendemain, mixez le mélange au mixeur plongeant, afin de bien lisser le superneutrose, puis mettez à turbiner. Une fois que la glace a pris, ajoutez les pistaches torréfiées, mélangez, et placez la glace au moins deux heures au congélateur avant de déguster.

Il est préférable de déguster une glace maison le jour même, elle sera très onctueuse. Et puis, même si on a mis du stabilisateur dedans, on ne dispose pas de tous les~~poisons~~ingrédients des industriels pour avoir une texture parfaite après un long séjour au congélateur. Il faut savoir que les glaces maison resteront très dures après congélation, c'est la raison pour laquelle il faudra les laisser redevenir onctueuses **au réfrigérateur** avant de les servir, si elles ont passé plusieurs jours au congélateur.

**REMARQUES :**

La recette originale précise que les pistaches torréfiées doivent être placées dès le départ dans la casserole, mais si vous procédez ainsi, vous aurez de fortes chances que les pistaches se coincent dans la sorbetière et l'empêchent de tourner. Je pense que cela doit fonctionner avec une turbine à glace. C'est la raison pour laquelle je n'ajoute les morceaux de pistaches qu'à la fin, pour ne pas gêner la confection de la glace.

Le glucose est utile si vous n'avez pas de superneutrose, car il évite d'utiliser trop de sucre, qui est responsable de la cristallisation.

Mais bien évidemment, si vous avez du glucose et du superneutrose, utilisez les deux !