

Glace pistache à la poudre de nori

 1 personnes

 Sligro-ISPC



Préparation 30 minutes + 30 minutes au four + 3 heures de repos + 30 minutes de congélation

Ingrédients

200 g de pistaches épluchées

30 g de sucre cristallisé fin

500 ml de lait entier

100 ml de crème à fouetter

50 g de sucre

40 g de sirop de glucose

10 feuilles de nori

Préparation

- Faites griller les pistaches sur une plaque de cuisson pendant 10 minutes dans un four à 150°C. Remuez de temps en temps. Laissez refroidir une demi-heure. Broyez-les dans le robot culinaire jusqu'à obtention d'une pâte fine. Raclez les bords de temps en temps et veillez à ce qu'elle ne devienne pas trop chaude (vous feriez alors sortir l'huile). Si elle commence à trop scintiller, laissez-la refroidir avant de reprendre.
- Portez à ébullition le lait, la crème, le sucre et le sirop de glucose. Retirez du feu, incorporez la moitié de la purée de pistaches (utilisez le reste dans une autre recette, par exemple dans une vinaigrette ou avec des fraises et de la crème). Laissez refroidir, couvrez, puis laissez prendre au réfrigérateur pendant 3 heures. Mélangez le tout et faites prendre en sorbetière.
- Broyez les feuilles de nori dans le robot culinaire et passez-les au tamis.
- Servez la glace dans des cônes, des verrines ou des petits pots et saupoudrez de la poudre de nori.