

# CRÈME GLACÉE À LA PISTACHE



## Ingrédients :

- 50 g de pistaches crues moulues
- 2 cuillères à soupe de pâte de pistaches
- 400 ml de lait entier
- 140 ml de crème fraîche entière
- 80 g de sucre en poudre
- 30 g de glucose déshydraté
- 2 sachets de Gourmandises Glaces
- 1 jaune d'œuf

Chauffer le lait et la crème.

Ajouter et mélanger au fouet avec la pâte de pistache et les pistaches moulues.

A part, mélanger les poudres : sucre, glucose en poudre et les 2 sachets de gourmandises glaces.

Incorporer aux liquides en fouettant.

Placer au réfrigérateur au moins ½ heure.

Mettre le bac en place dans la « Frissons ».

Placer le couvercle avec la pale.

Mettre votre machine à glaces « MAG » en route.

Verser le mélange pour glaces par l'orifice du couvercle.

Laisser tourner la M.A.G pendant 30 min...

