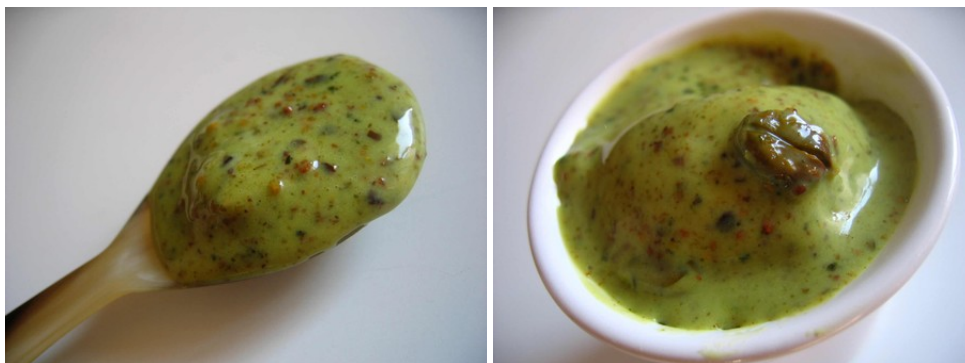


Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Je n'ai pas souvent dit en faisant une recette que j'étais particulièrement fière. Je trouve toujours un défaut, une amélioration ou une nouvelle combinaison. Là, **je me suis épatée moi-même**, la recette a fonctionné du premier coup, pas de retouche.



Si **vous n'avez pas de sorbetière**, ne vous enfuyez pas, **moi non plus !** Vous pourrez la mouler dans des ramequins de présentation ou la mouler à la cuillère.

Je reconnais que cette glace est riche et même si je la trouve à tomber par terre, vous ni retournerez pas une seconde fois (oui enfin, il manque tout de même des ramequins dans le congélo !)

60 g de pistaches
1 cs de pâte de pistaches
1 petite boîte de lait concentré sucré (400g)
1 cs de crème
1 pincée de cardamome moulue

Faites griller les **pistaches** au four. Ne négligez pas cette étape, le goût final en pâtirait (vraiment dommage) et surtout n'achetez pas de poudre de pistaches. Vous avez bien 10 minutes, le temps de sortir tous les autres ingrédients des placard.



A l'aide de votre robot, faites-en de la **poudre** mais pas trop fine. Gardez quelques pistaches entières pour la décoration. Ajoutez la **pâte de pistaches** et la **cardamome**.

Versez le **lait concentré** et la **crème** et mélangez.

Il ne vous reste plus qu'à mouler dans des **ramequins individuels** ou dans un **bac** à glace.

Laissez au **congélateur** pour au moins **3 heures**. Elle n'aura jamais la consistance d'une vraie glace (mais moi je m'en fiche un peu).

Attention, **elle fond assez vite**. Elle mériterait d'un pousse quelques choses mais je n'ai pas encore eu le temps de m'en occuper.

Moi j'y retourne