

Parfait Glacé à la pistache

Recette proposée par Caroline Queslier

INGREDIENTS

INGRÉDIENTS 6 PERS :

375G DE MANGUE BIEN MURE -
50G DE PISTACHE (SANS LA
COQUE)
100G DE FARINE -
80G DE BEURRE
60G DE SUCRE EN POUDRE
20CL DE LAIT ½ ÉCRÉMÉ
20CL DE CRÈME FLEURETTE
5 JAUNES D'ŒUFS -
4G DE GÉLATINE -
1 GOUSSE DE VANILLE
½ CITRON

25MIN PRÉPARATION - 35MIN
CUISSON



PRÉPARATION

Préparer le sablé.

Préchauffez le four à 180°C. dans un saladier, mélangez la farine, le beurre mou, 30g de sucre et 2 jaunes d'œufs.

Étalez la pâte au rouleau entre 2 feuilles de cuisson.

Enfournez 15 min. Sortez la pâte et découpez des ronds au diamètre de vos moules en silicone.

Réaliser les parfaits ;

Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue.

Dans un bol, fouettez 3 jaunes d'œufs avec 30g de sucre.

Versez-y le lait bouillant puis transvasez le tout dans une casserole et chauffez jusqu'à ce que le mélange nappe la spatule.

Placez la gélatine dans un bol d'eau froide, essorez-la et faites-la fondre dans la crème encore chaude en mélangeant.

Laissez refroidir.

Montez la crème fleurette en chantilly dans un cul de poule bien frais. Incorporez-la à la crème anglaise, ajoutez 50g de pistaches concassées.

Versez dans les moules silicones et congelez au moins 1h.

Préparez-le coulis de mangue.

Coupez la mangue en morceaux, réduisez-les en purée au blender.

Versez le jus de citron et un peu d'eau pour allonger si besoin.

Réservez au frais.

Au moment de servir, faire torrifier le reste des pistaches concassées à la poêle en remuant à la cuillère en bois.

Démoulez les parfaits dans des assiettes creuses, placez-les sur des ronds de pâte sablée, saupoudrez de pistaches torrifiées et versez le coulis de mangue tout autour.

