

# LA GLACE à LA PISTACHE DE PIERRE HERMÉ (COMME à ARCACHON)

## La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/glace-pistache/>

Ma crème glacée préférée... La glace à la Pistache, le long d'une plage d'Arcachon, ou sur un volcan endormi d'Auvergne, ou au fond de son jardin, c'est toujours une sensation de bonheur...

Chef : Pierre Hermé

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Crème Glacée Et Sorbet,

## Ingrédients

### Avec 6 jaunes d'oeufs

50 grammes de Pistaches

500 grammes de Lait Entier

500 grammes de Lait Entier 50 Centilitres/500 Millilitres

100 grammes de Crème Liquide Entière

100 grammes de Crème Liquide Entière 9,09 Centilitres/90,91 Millilitres

100 grammes de Pâte de Pistache

100 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

25 grammes de Glucose

6 Jaunes d'Oeuf

6 Jaunes d'Oeuf 120 grammes

100 grammes de Sucre

### Avec 4 jaunes d'oeufs

33,3 grammes de Pistaches

333,3 grammes de Lait Entier

333,3 grammes de Lait Entier 33,33 Centilitres/333,3 Millilitres

66,6 grammes de Crème Liquide Entière

66,6 grammes de Crème Liquide Entière 6,05 Centilitres/60,55 Millilitres

66,6 grammes de Pâte de Pistache

66,6 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

16,6 grammes de Glucose

4 Jaunes d'Oeuf

## LA GLACE à LA PISTACHE DE PIERRE HERMÉ (COMME à ARCACHON)

4 Jaunes d'Oeuf 80 grammes

66,6 grammes de Sucre

### **Avec 8 jaunes d'oeufs**

66,6 grammes de Pistaches

666,6 grammes de Lait Entier

666,6 grammes de Lait Entier 66,66 Centilitres/666,6 Millilitres

133,3 grammes de Crème Liquide Entière

133,3 grammes de Crème Liquide Entière 12,12 Centilitres/121,18 Millilitres

133,3 grammes de Pâte de Pistache

133,3 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

33,3 grammes de Glucose

8 Jaunes d'Oeuf

8 Jaunes d'Oeuf 160 grammes

133,3 grammes de Sucre

### **Avec 10 jaunes d'oeufs**

83,3 grammes de Pistaches

833,3 grammes de Lait Entier

833,3 grammes de Lait Entier 83,33 Centilitres/833,3 Millilitres

166,6 grammes de Crème Liquide Entière

166,6 grammes de Crème Liquide Entière 15,15 Centilitres/151,45 Millilitres

166,6 grammes de Pâte de Pistache

166,6 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

41,6 grammes de Glucose

10 Jaunes d'Oeuf

10 Jaunes d'Oeuf 200 grammes

166,6 grammes de Sucre

## Instructions

### **Les pistaches torréfiées**

Hermé nous dit de concasser grossièrement les Pistaches (50 g) (au couteau) et de les torréfier quelques minutes au four (elles auront plus de saveur une fois torréfiées). Je ne le fais pas, car je trouve qu'elle durcissent trop une fois torréfiées

### **L'appareil à Glace, le mix**

On trouve de la Pâte de pistache dans le commerce, mais rarement bonne, et si la couleur ou le goût sont douteux... il vaut mieux la faire soi-même ! :

Je vous donne des recettes maison ICI

## LA GLACE à LA PISTACHE DE PIERRE HERMÉ (COMME à ARCACHON)

1. Faire chauffer en casserole le Lait Entier (500 g ou 50 Centilitres/500 Millilitres) et la Crème Liquide Entière (100 g ou 9,09 Centilitres/90,91 Millilitres)
2. Ajouter la Pâte de Pistache (100 g) et remuer afin de "fondre"
3. Ajouter le Glucose (25 g) et remuer afin de dissoudre
4. Une fois la Pâte de Pistache mélangée, retirer du feu et couvrir la casserole de film alimentaire étirable (les goulettes contiennent beaucoup de saveur que l'on veut garder) : on va infuser pendant 15 minutes
5. Dans un bol propre, fouetter (blanchir) les Jaunes d'Oeuf (6) et le Sucre (100 g)
6. Après 15 minutes, verser le contenu de la casserole dans le bol et mélanger
7. Puis verser le contenu du bol dans la casserole
8. Remettre la casserole à cuire à feu doux
9. Il va falloir sans cesse vanner (remuer et racler le fond de la casserole) avec une maryse
10. Contrôler sans cesse la température (tout en vannant), et retirer du feu dès que la température atteint 84 C
11. Verser alors le contenu de la casserole dans un bol (la casserole continue de cuire même hors du feu)
12. Ajouter et mélanger les Pistaches (50 g)
13. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable
14. Placer au frais pendant minimum 4 heures, idéalement une nuit

### Turbinage

On va avoir besoin d'une glacière afin de turbiner :

Les sorbetières : Ces machines, comme celle que j'utilise, sont composées d'une "cuve" (un "bloc de glace" à double-paroi), remplie d'un liquide réfrigérant, qui doit être placée au congélateur pendant minimum 8 heures avant le turbinage. Je laisse ma cuve constamment au congélateur, prête à l'emploi

Les Turbines à Glace : Ce sont des machines qui ont un mini congélateur intégré : la "cuve", le liquide réfrigérant et le moteur font partie d'une seule machine : c'est le top !.. mais c'est souvent plus cher

Si vous utilisez comme moi une sorbetière, la cuve et la pale doivent être placées au congélateur pendant quelques heures (et mieux, une nuit)

15. Laver et sécher le récipient où vous allez conserver le sorbet, et placer au congélateur tout de suite

### Le turbinage

16. Faire tourner la sorbetière
17. Verser l'appareil refroidi
18. Laisser turbiner

Le mix à sorbet est liquide au départ, mais le turbinage va l'épaissir

En été, j'isole la sorbetière avec du papier aluminium

### Turbinage

## **LA GLACE à LA PISTACHE DE PIERRE HERMÉ (COMME à ARCACHON)**

19. Au départ, l'appareil est liquide

20. Après 10/15 minutes, on a un appareil qui a épaissit

21. Après 30 minutes (mais ce temps dépend vraiment de la température de la pièce), on obtient la crème glacée

Le temps de turbinage dépend de la température de la pièce, de la température de la cuve, du pouvoir givrant de votre sorbetière, de la température de votre préparation, et de l'humeur de la voisine

22. Placer au congélateur pendant 2 heures minimum avant de servir