

# CERISES POELEES AU BANYULS GLACE PISTACHE



## Glace pistache

Ingrédients :

**½ l de lait entier**

**30 g de lait en poudre à 0% de matière grasse (pour empêcher la formation des cristaux)**

**50 g de pistaches décortiquées et mondées**

**4 jaunes d'œuf**

**50 g de sucre**

Faire bouillir le lait entier et le lait en poudre dans une casserole mouillée pour éviter que cela n'attache. Ajouter les pistaches. Couvrir et laisser infuser cinq minutes.

Mixer les pistaches avec un peu de lait. Ajouter le reste de lait et mixer pendant cinq minutes.

Dans un saladier, fouetter les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer le lait aux pistaches en remuant. Reverser le mélange dans la casserole et faire cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe et soit onctueux.

Passer au chinois puis laisser refroidir rapidement en posant la casserole dans des glaçons.

Verser la préparation dans la sorbetière et laisser prendre.

## **Cerises au Banyuls**

**Ingédients :**

**1 kg de cerises**

**10 cl de Banyuls (ou porto rouge)**

**2 c à s de cassonade**

**30 g de beurre**

**Lavez les cerises et les dénoyauter**

**Faire fondre le beurre dans une poêle. Quand il est bien chaud, verser la cassonade en saupoudrant. Ajouter les cerises. Bien cuire pour enrober les fruits avec le caramel. Déglacer avec le Banyuls et laisser réduire à feu vif trois minutes.**

**Servir tiède avec la glace à la pistache.**