

Kulfi au safran, pistache et cardamome |

Recette pour 12 Tapas



Description

Crème glacée traditionnelle indienne qui ne requiert pas de sorbetière.

L'astuce du chef

On peut facilement remplacer les épices par la cannelle, le garam masala, gingembre moulu, eau de rose, etc.

Ingrédients

Kulfi

- 750 Ml Lait évaporé
- 180 Ml Crème 35% à cuisson
- 6 Unité(s) Cardamome
- 75 Gr Sucre
- 1 Pincée(s) Safran
- 50 Gr Pistaches

Salade exotique

- 1 Unité(s) Mangue jaune
- 115 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Banane
- 2 Unité(s) Kiwi
- 1 Unité(s) Anis étoilé
- 5 Unité(s) Graines de cardamome
- 1 Bâton(s) Cannelle
- 1 Unité(s) Clou de girofle
- 15 Ml Eau de fleur d'oranger
- 65 Gr Sucre glacé

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Temps de repos **180 mins**

Kulfi

Faites rôtir les pistaches et la cardamome au four quelques minutes pour les rendre croquantes et plus goûteuses. Hachez grossièrement la cardamome et les pistaches séparément.

Ajoutez tous les liquides, le sucre et la cardamome dans un chaudron. Faites bouillir puis faites mijoter. Laissez réduire à 750 ml.

Éteignez le feu et mettez le safran à infuser dans la préparation.

Passez le liquide au chinois étamine pour retirer les aromates, puis ajoutez les pistaches.

Laissez refroidir légèrement avant de remplir les moules. Placez-les ensuite au congélateur jusqu'à

ce qu'ils durcissent ou attendez 3 heures.

Salade exotique

Coupez tous les fruits en brunoise.

Saupoudrez avec le sucre glace, arrosez avec l'eau de fleur d'oranger et ajoutez les épices.

Laissez macérer quelques minutes, voire quelques heures.

Montage

Sortez les glaces du congélateur 10 à 15 minutes en avance pour les démouler plus facilement.

Placez-les dans l'assiette et décorez avec la salade de fruits exotiques.

Bon appétit!