

Ingrédients

Nombre de personnes 6

75 cl de lait concentré



20 cl de crème fraîche liquide ou épaisse



6 cardamome



safran 2à3 filaments /personne



75 g de sucre

60 g de pistache pelées (non salées)



temps total : 35 min

Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min

Etape 1

Porter lentement à ébullition le lait concentré, la crème fraîche, la cardamome et le safran. si possible mettre le safran à infuser dans la crème, au moins 1/2h à l'avance.

Etape 2

Baisser le feu et laisser cuire doucement 10 minutes.

Etape 3

Ajouter le sucre et laisser cuire jusqu'à sa dissolution. Passer le tout au tamis et laisser refroidir.

Etape 4

Réserver quelques pistaches pour la décoration. Hacher le reste finement et l'ajouter à la crème refroidie.

Etape 5

Disposer dans 6 petites timbales.

Etape 6

Couvrir d'un film étirable et les placer au congélateur au minimum 3 heures.

Note de l'auteur

Ce dessert typiquement indien porte le nom de "kulfi". On trouve également ce genre de glace aromatisée aux agrumes, le kulfi Jaïpur, tout aussi excellent.