

**Parfait glacé verveine et pistaches**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/07/parfait-glace-verveine-et-pistaches-p1020118-r-copy.jpg) **Pour 9 Croquants-Gourmands**

**Le parfait glacé :  
- 4 g (2 feuilles) de gélatine**  
**- 2 g de feuilles de** [**verveine**](https://recettes.de/verveine)  
**- 200 ml de** [**lait**](https://recettes.de/lait) **½ écrémé**  
**- ½ càc de poudre de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille)  
**- 3** [**jaunes d'œufs**](https://recettes.de/jaune-d-oeuf)  
**- 60 g de sucre en poudre**  
**- 200 g de crème fleurette**  
**- 50 g de** [**pistaches**](https://recettes.de/pistache) **concassées  
  
Empreintes ½ sphères en silicone de 8 cm de Ø**  
  
Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.  
Laver et sécher les feuilles de verveine.  
Mettre le lait dans une casserole avec la poudre de vanille et les feuilles de verveine.  
Porter à ébullition, retirer du feu, couvrir et laisser infuser pendant ¼ d'heure.  
Retirer les feuilles de verveine et remettre le lait à chauffer.  
Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre.  
Verser le lait bouillant sur les œufs en mélangeant.  
Remettre le lait dans la casserole et faire chauffer en remuant jusqu'à épaississement (comme une crème anglaise).  
Retirer du feu et y faire dissoudre la gélatine bien essorée.  
Laisser refroidir puis donner un tour de mixeur plongeant pour lisser la crème.  
Concasser les pistaches au couteau.  
Fouetter la crème fleurette jusqu'à consistance "[**mousse à raser**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)".  
Mélanger la crème montée avec la crème à la verveine, ajouter les pistaches.   
Verser la préparation dans les empreintes.  
Réserver au congélateur pendant 30 minutes au moins.

**Le sablé :  
- 180 g de farine**  
**- ¼ de càc de vanille en poudre**  
**- 90 g de sucre en poudre**  
**- 120 g de beurre**  
**- 3 jaunes d'œufs**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mélanger la farine, le sucre et la poudre de vanille.  
Ajouter le beurre en parcelles et mélanger pour l'intégrer.  
Rajouter les jaunes d'œufs et mélanger rapidement pour obtenir une pâte très souple.  
Étaler la pâte entre deux feuilles de papier cuisson et la déposer sur la plaque.  
Enfourner pour 15 minutes.  
Dès la sortie du four découper des disques de même diamètre que les parfaits.  
Laisser refroidir avant de décoller les sablés.  
  
Un moment avant de servir le dessert (tout dépend de la température de la pièce), disposer un sablé sur chaque assiette et y déposer un parfait glacé.  
Décorer de quelques éclats de pistaches et éventuellement d'une framboise.  
J'ai entouré d'un coulis de framboise.