

Pâte de pistache (Pierre Hermé)

Catégorie : Recettes de base

Ingrédients

- 250 g de pistaches non salées
- 35 g d'eau
- 125 g de sucre
- 60 g de poudre d'amandes
- 3 gouttes d'extrait d'amandes amères
- 1 cuillère à soupe d'huile neutre (type huile de pépin de raisin)

Préparation

1. Commencer par torréfier les pistaches : les placer sur une plaque et les enfourner environ un quart d'heure à 150°C, elles vont légèrement se colorer et leur goût va se développer.
2. Mettre l'eau puis le sucre dans une casserole, et faire chauffer jusqu'à ce que le sirop atteigne la température de 121°C.
3. Ajouter alors les pistaches, et bien mélanger avec une cuillère en bois ; les pistaches doivent se recouvrir d'une pellicule de sucre.
4. Placer les pistaches ainsi obtenues dans le mixeur, en ajoutant l'extrait d'amande amère et la poudre d'amande.
5. Mixer pendant plusieurs minutes jusqu'à ce que le gras contenu dans les pistaches ressorte et qu'une pâte se forme.
6. Ajouter alors l'huile neutre et mixer encore quelques minutes.
7. Votre pâte de pistache est prête à l'emploi !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com