

Pistachepraliné (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 500g pistachenoten
- 250g kristalsuiker
- 80g water
- 10g fleur de sel

Préparation

1. Na de hazelnootpasta, hier is een nieuwe versie van de mono-droogfruitpasta, deze met pistache!
2. Het recept komt uit het boek van Cédric Grolet en vereist slechts één hulpmiddel, een krachtige mixer (als je geen mixer hebt, kun je dit recept helaas niet maken).
3. Rooster de pistachenoten 15 minuten op 150°C.
4. Maak een karamel met de suiker en het water.
5. Zodra het 180°C bereikt, giet je het over de pistachenoten.
6. Laat het kristalliseren.
7. Mix tot je een pasta hebt, voeg dan de fleur de sel toe.
8. En voilà, je kunt je pasta enkele weken in een afgesloten pot bewaren!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com