



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Pâte à pistache .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- 1 c.à.s d'huile d'arachide
- 125 g de sucre
- 250 g de pistaches natures mondées
- 3 gouttes d'extrait d'amandes amères
- 35 ml d'eau (35 g)
- 60 g de poudre d'amandes

Préparation de la poudre à pistache :

- Préparer une casserole d'eau bouillante
- Émonder les pistaches salées en les mettant 2 minutes dedans
- Les plonger ensuite dans de l'eau froide et enlever leur peau
- Torrifier les pistaches mondées à la poêle sèche en mélangeant régulièrement (ou le faire au four préchauffé à 150°C pendant 10 minutes)
- Verser l'eau et le sucre dans une casserole et porter à ébullition sur feu moyen
- Remuer fréquemment pour en faire un sirop bouillant et blanchâtre
- Hors du feu ajouter les pistaches, l'amande en poudre et l'extrait d'amandes amères
- Amalgamer le sirop aux ingrédients et continuer la cuisson une petite minute
- Sortir le contenu homogène de la casserole et mixer le tout en plusieurs fois
- Cela doit faire de la poudre fine et verte

Préparation de la pâte à pistache :

- Pour une pâte à pistache qui s'étale comme de la pâte à tartiner :
- Mixer la pâte en l'allongeant avec l'huile d'arachides
- Rajouter de l'huile et mélanger jusqu'à obtenir le résultat souhaité

Conseils :

- Pour plus de rapidité il existe des pistaches déjà émondées
- Faire d'abord la poudre à pistache et la réserver dans un pot hermétique et au sec
- Faire la pâte à pistache juste au moment de l'utiliser pour éviter le rancissement de l'huile
- Pour garder une pâte à pistache : la filmer et la garder au réfrigérateur ou congélateur



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou /
cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs