



15 MIN



20 MIN



UN POT DE 200G

La pâte de pistaches

Instructions

Ingrédients :

- 25 g de pistaches crues, décortiquées et non salées
- 60 g de sucre en poudre
- 20 ml d'eau
- 28 g de poudre d'amandes
- 1 cuil. à café d'huile de noisette (ou autre)
- 2 gouttes d'extrait d'amande amère

- Préchauffe le four à 150°C (th. 5).
- Étale les pistaches sur une plaque avec du papier cuisson et enfourne 15 minutes pour les torrifier.
- Prépare le sirop : dans une casserole, verse le sucre et l'eau. Fais chauffer jusqu'à atteindre 121°C.
- Verse les pistaches dans le sirop et mélange rapidement pour bien les enrober (il faut aller vite pour éviter que le mélange cristallise).
- Étale le tout sur du papier cuisson ou silicone et laisse refroidir complètement.
- Mets dans un mixeur les pistaches enrobées, la poudre d'amandes, l'huile, l'extrait d'amande amère.
- Mixe jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
- Mets en pot.
- Astuce : Ajoute 1 petite pincée de fleur de sel pour une explosion de saveurs.



Conservation :

La pâte de pistaches se conserve jusqu'à 1 mois dans un bocal hermétique, au frais ou à température ambiante.