

La pâte de pistache maison



Pas vraiment une recette, plus tout à fait une astuce non plus...

Depuis que je suis assidument de nombreux blogs culinaires, émissions, livres de mes pâtissiers préférés j'étais assez intriguée par cet ingrédient cité assez souvent : la pâte de pistache.

Indispensable dans de nombreuses recettes, introuvable en super et même en hypermarché, j'ai finalement déniché des petits pots de ces produits miracles dans ma boutique adorée : Alice Délice et même a Du Bruit dans la cuisine... Je pense qu'on peut également la trouver dans des épiceries fines, magasins grossistes et sur internet...mais alors le prix...au secours ! Il faut compter entre 15 et 20 euros les 150 g !

Et puis j'ai découvert que Pierre Hermé avait la recette pour la fabriquer soi même, reprise sur de nombreux blogs. Et miracle, j'ai la bête qu'il faut pour le réaliser : mon thermomix ! J'ai donc réalisé cette recette (en diminuant les quantités à ce que j'avais besoin (bien inférieur aux besoins de Monsieur HERMÉ lol) et je suis bluffée du résultat ! Pour 5.50 euros j'ai mes 260 g de pâte de pistache ! Rapport qualité/prix imbattable !

Avec ce trésor je vais pouvoir réaliser nombre de dessert mis de coté jusqu'alors : Financiers, glace, macarons, génoises...dont je viendrais bientôt poster les recettes...

INGRÉDIENTS (pour 260 G de pâte de pistache) :

20 g d'eau, 80 g de sucre, 165 g de pistaches émondées (non salées), 40 g de poudre d'amandes et 1 à 2 gouttes d'extrait d'amande amère et c'est tout !

PRÉPARATION :

Avant toute chose, ne tentez pas cette préparation avec un robot de cuisine basique type Moulinex ou Seb car vous allez le flinguer c'est sûr. Il faut un moteur très puissant pour arriver à broyer les pistaches.

1. Mettre l'eau et le sucre dans le bol du thermomix et programmer 2 minutes, Varoma, vitesse 2.
2. Ajouter tous les autres ingrédients dans le bol et mixez vitesse 5 pendant plusieurs minutes en s'aidant de la spatule pour ramener la pâte au centre afin que les lames ne tournent pas dans le vide (j'ai bien du mixer 4 minutes). Vous devez obtenir une pâte épaisse.
3. Sortez cette pâte du bol en formant un pàton que vous filmerez en 2 couches (pour qu'il ne s'assèche pas) et laissez le refroidir à température ambiante.
4. Quand le pàton est bien refroidi, le remettre dans le bol du thermomix et mixer à vitesse 5 à 10 jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
5. La pâte de pistache est prête à être utilisée et vous pouvez soit : la conserver dans un pot (type pot de confiture) que vous mettez au frais ou faire plusieurs petites boules d'environ 20 g que vous mettez au congélateur dans une boîte en plastique hermétique (comme ça quand vous avez besoin, vous prélevez la quantité désirée : c'est ce que je fais).

Voilà, reste plus qu'à tester !

J'essaierai quand même l'autre méthode la prochaine fois (celle de Mercotte) qui consiste à rajouter aux pistaches 2 cuillers à soupe d'huile de pépin de raisin...on verra !