

Pâte de Pistache



Ingrédients :

- 250 g de pistaches crues mondées
- 1 verre doseur d'huile de pistache de préférence(ou d'arachide)
- 1 verre doseur de sucre en poudre

Mettre les pistaches dans le bol du robot Cook'in, placer le petit panier inox, fermer le couvercle.

Réduire les pistaches en poudre : mixer progressivement jusqu'à puissance 10 environ 20 à 30 sec.

Retirer le panier inox et ajouter 1/2 gobelet d'huile. Mixer quelques secondes vitesse 6. Arrêter, racler les parois, mixer à nouveau environ 20 sec/vit 6.

Tout en continuant de mixer en ramenant la vitesse à 4, verser le reste de l'huile de pistaches par l'orifice du couvercle sur le mélange pistache-huile, terminer par le sucre. Continuer de mixer vitesse 6 à 10, en faisant des arrêts toutes les 10 sec jusqu'à l'obtention d'une pâte crémeuse, très souple, d'un vert pistache naturel et d'un goût excellent.

Elle parfumerait agréablement toutes les préparations faites maison: glace, crème au beurre, crème bavaroise ou pâtissière, financiers, ganache pour macarons, dans certaines sauces...

