

Pâte de pistache {Pierre Hermé}

Pour 150g de pâte de pistache

80g de pistaches (non émondées pour moi)

30g de poudre d'amande

40g de sucre

13g d'eau

10g d'huile neutre (idéalement huile de pistache)

2gouttes d'extrait d'amande amère

Matériel: 1 thermomètre de cuisson, un petit mixer courageux ou un mixer puissant.

Si les pistaches ne sont pas émondées: plongez-les 1 minute dans l'eau bouillante, égouttez-les puis retirez leur peau à la main. Laissez refroidir.

Dans tout les cas: préchauffez le four à 150°C en chaleur tournante.

Etalez les pistaches sur une plaque de four recouverte de papier cuisson en enfournez à 150°C pendant 10-12 minutes. Réservez.

Versez l'eau et le sucre dans une casserole, faites chauffer jusqu'à 121°C, coupez le feu et versez les pistaches dans la casserole, mélangez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le sirop cristallise et forme une pellicule blanche et sableuse autour des pistaches.

Mettez les pistaches ainsi préparées dans le bol du mixer, avec la poudre d'amande et l'extrait d'amande amère. Mixez 1 à 2 minutes puis ajoutez l'huile et mixer (par intermittence, ou pas selon votre mixer) jusqu'à la formation d'une pâte plus ou moins compacte selon la qualité des pistaches.