

LA CRÈME PÂTISSIÈRE à LA PISTACHE (AVEC M.O.F CHRISTOPHE RENOU)

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/creme-pistache/>

Une variante de la Crème Pâtissière parfumée à la pistache

Temps de préparation : 15 Minutes

Temps de cuisson : 3 Minutes

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Crème, Crème Dessert, Crème Dessert Parfumée,

Ingrédients

Pour 1 kg de Crème

600 grammes de Lait 57,6 Centilitres/576 Millilitres

150 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

6 Jaunes d'Oeuf 120 grammes

90 grammes de Sucre

54 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena) (Féculé de Maïs)

10 grammes de Gélatine ou 4 Feuilles de Gélatine

54 grammes de Beurre

*Option

Un peu de Colorant alimentaire de couleur verte

Pour 1,66 kg de Crème

1 kilogramme de Lait 96 Centilitres/960 Millilitres

250 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

10 Jaunes d'Oeuf 200 grammes

150 grammes de Sucre

90 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena) (Féculé de Maïs)

16,6 grammes de Gélatine ou 6,6 Feuilles de Gélatine

90 grammes de Beurre

*Option

Un peu de Colorant alimentaire de couleur verte

Pour 1,33 kg de Crème

800 grammes de Lait 76,8 Centilitres/768 Millilitres

LA CRÈME PÂTISSIÈRE à LA PISTACHE (AVEC M.O.F CHRISTOPHE RENOU)

200 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

8 Jaunes d'Oeuf 160 grammes

120 grammes de Sucre

72 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena) (Fécule de Maïs)

13,3 grammes de Gélatine ou 5,3 Feuilles de Gélatine

72 grammes de Beurre

*Option

Un peu de Colorant alimentaire de couleur verte

Pour 667 g de Crème

400 grammes de Lait 38,4 Centilitres/384 Millilitres

100 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

4 Jaunes d'Oeuf 80 grammes

60 grammes de Sucre

36 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena) (Fécule de Maïs)

6,6 grammes de Gélatine ou 2,6 Feuilles de Gélatine

36 grammes de Beurre

*Option

Un peu de Colorant alimentaire de couleur verte

Pour 500 g de Crème

300 grammes de Lait 28,8 Centilitres/288 Millilitres

75 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

3 Jaunes d'Oeuf 60 grammes

45 grammes de Sucre

27 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena) (Fécule de Maïs)

5 grammes de Gélatine ou 2 Feuilles de Gélatine

27 grammes de Beurre

*Option

Un peu de Colorant alimentaire de couleur verte

Instructions

www.patisserie-renou.ch

Rue Joseph 39

1227 Carouge

Genève, SUISSE

On trouve de la Pâte de pistache dans le commerce, mais rarement bonne, et si la couleur ou le gout sont douteux... il vaut mieux la faire soi-même ! :

Je vous donne des recettes maison ICI

LA CRÈME PÂTISSIÈRE à LA PISTACHE (AVEC M.O.F CHRISTOPHE RENOU)

1. Cuire le Lait (600 g ou 57,6 Centilitres/576 Millilitres) et la Pâte de Pistache (150 g) dans une casserole à feu moyen/fort
2. Dans un grand bol, blanchir au fouet à main les Jaunes d'Oeuf (6) et le Sucre (90 g)
3. Ajouter la Fécule de Maïs (Maïzena) (54 g) et fouetter
4. La Pâte de Pistache peut être un peu compacte et n'arrive pas à fondre même quand le Lait (600 g ou 57,6 Centilitres/576 Millilitres) est chaud, il faut alors la mixer avec un mixeur plongeant (parfois appelé une 'giraffe')
5. Ce n'est pas indiqué dans la recette, mais je rajoute un peu de Colorant alimentaire de couleur verte
6. Dès que le Lait (600 g ou 57,6 Centilitres/576 Millilitres) arrive à ébullition, verser sur le bol tout en mélangeant
7. Puis remettre le contenu dans la casserole
8. Faire tremper la Gélatine (10 g ou 4 Feuilles de Gélatine) dans de l'eau froide afin qu'elle ramollisse
9. Faire chauffer la casserole tout en fouettant au fouet à main énergiquement afin d'éviter les grumeaux
10. Attendre que la crème épaississe puis retirer du feu
11. Ajouter la Gélatine (10 g ou 4 Feuilles de Gélatine) (doit être ramollie) et remuer afin de dissoudre
12. Ajouter le Beurre (54 g) et remuer afin d'incorporer