

LA PÂTE DE PISTACHE DE CHRISTOPHE FELDER

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/pate-de-pistache-felder/>

Une pâte de pistache de Christophe Felder. Efficace et délicieuse

Chef : Christophe Felder

Temps de préparation : 10 Minutes

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Pâte De Pistache,

Ingrédients

Avec 400 g de Pistaches

400 grammes de Pistaches Poids des pistaches sans leur coquilles !

18 cuillères à soupe de Sirop d'Orgeat

Avec 300 g de Pistaches

300 grammes de Pistaches Poids des pistaches sans leur coquilles !

13,5 cuillères à soupe de Sirop d'Orgeat

Avec 200 g de Pistaches (quantités du livre)

200 grammes de Pistaches Poids des pistaches sans leur coquilles !

9 cuillères à soupe de Sirop d'Orgeat

Instructions

Le Sirop d'Orgeat

Felder indique du Sirop d'Orgeat, sachez que j'ai vu certains professionnels utiliser également des alcools à base d'amandes, comme l'Amaretto Italien

Pour cette recette, qui est simple, on a besoin d'un robot à lame ('robot coupe') très puissant

Rappel : Le poids des Pistaches (400 g) est le poids des pistaches sans leur coquilles !

Parfois, je n'en trouve qu'avec leur coquilles... il faut alors passer quelques minutes à les ouvrir une par une

Prendre des pistaches non salées bien sur, et si possible, biologiques

Précuire les pistaches

LA PÂTE DE PISTACHE DE CHRISTOPHE FELDER

1. Une étape essentielle (et indiquée dans la recette originale) est de précuire les pistaches, afin de les attendrir (elles broieront plus facilement), ainsi que pour enlever des résidus de peau, ce qui va améliorer leur goût (la peau est amère) et leur couleur (la peau n'est pas verte).
2. Que vos Pistaches soient avec peau ou non, c'est une étape qu'il faut donc réaliser
3. Faire bouillir de l'eau
4. Plonger les Pistaches
5. Cuire pendant 2 minutes
6. Puis essorer
7. Puis frotter les Pistaches dans un torchon : Cela va les sécher et cela enlève tous les résidus : la qualité de votre pâte sera meilleure
8. Assez efficace, non ? On peut ainsi retirer la peau sans effort

Broyage des pistaches

9. Placer les Pistaches (400 g) dans le robot à lame ('robot coupe')
10. Commencer à broyer
11. Puis verser, tout en broyant, le Sirop d'Orgeat (18 c. à soupe)
12. Penser à passer une maryse sur les parois
13. Il faut broyer et insister quelques minutes
14. La quantité de Sirop d'Orgeat n'est qu'indicative : Il faudra ajuster la quantité. Felder indique 10 c. à soupe, j'en ai eu besoin de 18 c. à soupe, et si votre robot n'arrive pas à lisser la pâte, il faudra en rajouter, jusqu'à ce que la pâte se détache des parois, que vous obteniez une pâte lisse et que la lame arrive à faire son travail
15. La pâte commence à devenir de plus en plus fine
16. Après quelques minutes, la pâte devient lisse
17. Simple, n'est-ce pas ?
18. Si votre robot à lame ('robot coupe') est assez puissant, la pâte sera lisse (sinon, continuer à ajouter en petite quantité du Sirop d'Orgeat)
19. Transférer aussitôt dans un récipient hermétique. J'utilise des petits sacs congélation et je chasse l'air pour éviter que la pâte ne s'oxyde trop vite
20. On peut conserver cette pâte au frais (réfrigérateur), et pour une conservation prolongée, au congélateur