

LA PÂTE DE PISTACHE DE FRÉDÉRIC BAU DE L'ÉCOLE VALRHONA

La Recette

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

Une pâte de pistache simple et rapide

Chef : Frédéric Bau

Temps de préparation : 10 Minutes

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Pâte De Pistache,

Ingrédients

Pour 200 g de Pistaches

200 grammes de Pistaches

200 grammes de Pistaches Poids des pistaches sans leur coquilles !

de l'Huile de pépins de raisins

Instructions

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

Rappel : Le poids des Pistaches (200 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

1. Torrifier les Pistaches (200 g) à 160 C (Thermostat 5) pendant 10 minutes

2. Retirer du four et faire refroidir à température ambiante pendant 20 minutes

Broyage des pistaches

3. Placer les Pistaches (200 g) dans le robot à lame ('robot coupe') avec un peu d' Huile de pépins de raisins

4. Commencer à broyer à puissance maximale

5. Arrêter, ouvrir et vérifier : si la pâte est trop compacte, rajouter de l' Huile de pépins de raisins.

Penser à passer une maryse sur les parois

6. Continuer à broyer quelques minutes

LA PÂTE DE PISTACHE DE FRÉDÉRIC BAU DE L'ÉCOLE VALRHONA

7. Recommencer cette opération : arrêter, vérifier, et ajouter de l'huile, etc... jusqu'à la bonne consistance

8. Arrêter quand la pâte est assez malléable (et pas trop liquide non plus !)

Problème de pâte pas assez lisse ?

9. Quand la pâte est trop compacte, le robot à lame ('robot coupe') aura du mal à broyer finement la pâte: Vous obtiendrez un gloubi-boulga (pour ceux qui connaissent...), ou une pâte avec des morceaux...

10. La solution est d'ajouter un petit filet de INGR_TXTONLY_LIQUEURAMAN1 afin d'aider au robot à lisser la pâte : Ceci n'est pas dans la recette de Pierre Hermé, mais ça aide !

11. J'utilise une liqueur Italienne "Amaretto"

12. A ajouter en filet pendant que vous broyez la pâte

13. Vous pouvez ainsi ajuster la texture de la pâte

14. Quand la pâte est trop compacte, ou que votre robot à lame ('robot coupe') a du mal à broyer finement la pâte, changer d'instrument

15. Prendre un mixeur plongeant (parfois appelé une 'giraffe') et broyer

Transférer aussitôt dans un récipient hermétique ou un bocal

On peut conserver cette pâte au frais (réfrigérateur), et pour une conservation prolongée, au congélateur