

LA PÂTE DE PISTACHE DE PIERRE HERMÉ

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/recette-de-la-pate-de-pistaches/>

Une recette inspirée par Pierre Hermé, la Pâte de Pistaches sert à de nombreux desserts, comme les macarons ou les pistachiers

Chef : Pierre Hermé

Temps de préparation : 20 Minutes

Volume : 450 grammes

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Pâte De Pistache,

Ingrédients

Pour 250 g de pistaches

250 grammes de Pistaches Poids des pistaches sans leur coquilles !

35 grammes d'Eau 3,5 Centilitres/35 Millilitres

125 grammes de Sucre Sucre semoule, pas de sucre roux !

62 grammes de Poudre d'amandes

Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères

*En Option

Quelques gouttes de Liqueur d'Amandes genre Amaretto

Pour 80 g de pistaches

80 grammes de Pistaches Poids des pistaches sans leur coquilles !

11,2 grammes d'Eau 1,12 Centilitre/11,2 Millilitres

40 grammes de Sucre Sucre semoule, pas de sucre roux !

19,8 grammes de Poudre d'amandes

Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères

*En Option

Quelques gouttes de Liqueur d'Amandes genre Amaretto

Pour 125 g de pistaches

125 grammes de Pistaches Poids des pistaches sans leur coquilles !

17,5 grammes d'Eau 1,75 Centilitre/17,5 Millilitres

62,5 grammes de Sucre Sucre semoule, pas de sucre roux !

31 grammes de Poudre d'amandes

LA PÂTE DE PISTACHE DE PIERRE HERMÉ

Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères

*En Option

Quelques gouttes de Liqueur d'Amandes genre Amaretto

Pour 180 g de pistaches

180 grammes de Pistaches Poids des pistaches sans leur coquilles !

25,2 grammes d'Eau 2,52 Centilitres/25,2 Millilitres

90 grammes de Sucre Sucre semoule, pas de sucre roux !

44,6 grammes de Poudre d'amandes

Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères

*En Option

Quelques gouttes de Liqueur d'Amandes genre Amaretto

Pour 400 g de pistaches

400 grammes de Pistaches Poids des pistaches sans leur coquilles !

56 grammes d'Eau 5,6 Centilitres/56 Millilitres

200 grammes de Sucre Sucre semoule, pas de sucre roux !

99,2 grammes de Poudre d'amandes

Quelques gouttes d'Extrait d'Amandes amères

*En Option

Quelques gouttes de Liqueur d'Amandes genre Amaretto

Instructions

Rappel : Le poids des Pistaches (250 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

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

LA PÂTE DE PISTACHE DE PIERRE HERMÉ

9. Un certain nombre de blogueurs recommandent de torrifier les Pistaches : Ce n'est pas dans la recette originale de Pierre Hermé, et je pense qu'il faut l'éviter : cela assèche les Pistaches et ne permet pas de les broyer aussi facilement
10. Transférer les Pistaches dans un bol
11. Préparer le sirop, en faisant chauffer à la casserole l'Eau (35 g ou 3,5 Centilitres/35 Millilitres) et le Sucre (125 g)
12. Faire bouillir
13. Pendant la cuisson, il est recommandé de passer un pinceau de cuisine, trempé dans un verre d'eau, sur les bords de la casserole afin de nettoyer les cristaux de sucre qui risquent de surcuire et de faire masser le sirop
14. Le sucre sur le bord cuit, cristallise, puis retombe dans le liquide, le faisant cristalliser
15. Si votre sirop masse, il va cristalliser : (une sorte de mousse plus ou moins solide), et si votre sirop a massé, vous êtes juste bons à recommencer...
16. On a besoin d'un thermomètre afin de respecter la température! Il faut être précis car au delà, le sirop va brunir...
17. Cuire jusqu'à une température de 121 C
18. A 121 C, verser le sirop chaud sur les pistaches
19. Remuer afin de sabler
20. Au départ, le sirop est chaud, remuer afin de refroidir et de sabler
21. Au bout de quelques minutes, le sirop refroidit et va cristalliser (ou "sabler") : il va enrober les pistaches d'une enveloppe blanche
22. Ajouter la Poudre d'amandes (62 g) et l'Extrait d'Amandes amères (Quelques gouttes)

Broyage de la pâte

23. Afin de broyer finement, on a besoin d'un bon instrument à lame, et puissant, genre robot à lame ('robot coupe')
24. Placer tous les ingrédients dans le robot à lame ('robot coupe') et broyer
25. Au départ, on obtient un genre de poudre humide, pas vraiment une pâte !
26. Puis la pâte devient de plus en plus lisse...

Problème de pâte pas assez lisse ?

27. 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...
28. La solution est d'ajouter un petit filet de Liqueur d'Amandes afin d'aider au robot à lisser la pâte : Ceci n'est pas dans la recette de Pierre Hermé, mais ça aide !
29. J'utilise une liqueur Italienne "Amaretto"
30. A ajouter en filet pendant que vous broyez la pâte
31. Vous pouvez ainsi ajuster la texture de la pâte
32. 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
33. Prendre un mixeur plongeant (parfois appelé une 'giraffe') et broyer

LA PÂTE DE PISTACHE DE PIERRE HERMÉ