



Desserts

Pâte de pistache 'maison'

Pour 10 personnes.

Ingrédients

300 grammes de pistaches (non torréfié, non salé)

25 grammes de sucre cristallisé

1 cuillère à café de sel

50 millilitres huile de tournesol

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 175°C. Étalez les pistaches sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et rôtissez-les environ 7 minutes.

Versez les noix de pistache dans un essuie propre, pliez le chiffon et frottez-le pour détacher les petites peaux. Secouez ensuite les noix dans une passoire ou arrosez pour enlever les peaux détachées.

Mettez les pistaches avec le sucre et le sel dans un mixer. Mixez le tout 10-15 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Après 5 minutes ajoutez l'huile et nettoyez bien les bords du mixer avec une spatule. Conservez la pâte de pistache quelques semaines au frigo ou congelez-la pour une plus longue conservation.

