# *Pâte de pistache maison ! OUI madame !*

DESSERTS – RECETTES – SAUCES ET CONDIMENTS

NOMBRE DE PORTION : 350 GRAMMES

TEMPS DE PRÉPARATION : 35 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

- 250 g de pistaches (les grands pâtissiers vous diront qu'elles doivent être nature et mondées, personnellement j'utilise celles légèrement salées et déjà émondées qu'on retrouve en épicerie, et ça donne un excellent résultat)
- 35 g d'eau
- 125 g de sucre
- 60 g de poudre d'amandes
- 3 gouttes d'extrait d'amandes amères
- 1 cuillère à soupe d'huile (végétale ou autre…j'utilise celle d'olive)

## Préparation

1. Torréfier les pistaches : faire chauffer les pistaches sur une plaque 15 minutes au four à 300 F
2. Verser l'eau et le sucre dans une casserole et faire chauffer à 250 F.
3. Ajoutez les pistaches et mélangez le tout.
4. Placez les pistaches cristallisées, la poudre d'amande et l'extrait d'amande amère dans un mélangeur et laissez tourner jusqu'à ce que le mélange devienne une pâte (environ 10 minutes).
5. Ajoutez l'huile et mixez encore quelques minutes !

Donne environ 350 g de pâte de pistache. Se conserve plusieurs semaines au frais.