

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Pâte à pistache de P. Hermé

Recette Thermomix



Je précise qu'elle ne comporte aucun colorant.

Avec cette pâte faite maison, vous pourrez épater tous vos convives et leur préparer :

- de la glace à la pistache
 - de la crème anglaise à la pistache
 - des crèmes dessert à la pistache
 - des crèmes brûlées
 - des yaourts
 - des flans
- et bien d'autres desserts tout aussi appétissants...

J'ai pris la recette de la pâte à pistache de P. Hermé, célèbre pâtissier français qui a déjà publié plusieurs livres tels que :

Le Larousse du chocolat et Le Larousse des desserts...

Y'en a certainement d'autres mais je ne les connais pas, pour le moment...Hi hi hi !!!

Je disais donc que j'ai pris sa recette et l'ai divisée en 2, ce qui me donne 260 g de pâte à pistache.

Je me suis basée sur les étapes de Fred (qui a elle aussi posté une recette sur le forum de Supertoinette, section Thermomix).

Préparation pour 260 g de pâte à pistache

- 23 g d'eau
- 80 g de sucre
- 165 g de pistaches émondées (non salées)
- 40 g de poudre d'amandes
- 1 à 2 gouttes d'extrait d'amande amère

Verser l'eau et le sucre dans le bol du TM et
Régler 2 min à Température Varoma VIT 2.

Ajouter les pistaches émondées + la poudre d'amandes + l'extrait d'amandes amères.

Mixer tous les ingrédients **quelques minutes VIT 5** jusqu'à obtenir une pâte

épaisse.

Sortir la pâte, l'envelopper dans du papier cuisson pour la faire refroidir sans dessécher.

Après refroidissement, remettre la pâte dans le bol et **mixer** quelques instants en vous aidant de la spatule jusqu'à obtention de la consistance voulue.

Attention, surveiller le "pâton" car il ne faut pas qu'il s'échauffe trop vite...

Sortir la pâte obtenue que vous pourrez congeler en 13 petites boules de 20 g par exemple...

ainsi vous prélèverez ce dont vous avez besoin...pour vos recettes (voir ma première photo).