

## *Pâte de Pistaches "Maison"*

**Nombre de personnes: 10**

**Temps de préparation: 30 minutes**

### **Ingrédients:**

- PISTACHES	125 g
- EAU	20 g
- SUCRE SEMOULE	70 g
- AMANDES HACHÉES	30 g
- EXTRAIT D'AMANDES	1/4 c à café
- HUILE D'ARACHIDE	3 - 4 c à soupe

### **Recette:**

- Faites griller les pistaches au four pendant 10 minutes au four préchauffé à 150°C.
- Versez-les dans le bol du mixeur et actionnez-le pendant 10 sec.
- Dans un caquelon, faites bouillir l'eau avec le sucre jusqu'au petit boulé (121°C).
- Versez ce sirop sur les pistaches et mixez de nouveau 10 sec.
- Ajoutez la poudre d'amandes et l'extrait d'amande.
- Actionnez le robot plusieurs fois jusqu'à obtention d'une poudre fine et homogène.
- Ajoutez alors l'huile petit à petit en continuant à actionnez le mixeur pour obtenir une pâte.

### **Remarque:**

Cette pâte peut servir de base pour des financiers, des crèmes, des glaces à la pistache ...  
Pour un pot de 250g.