TAYLOR & COLLEDGE

Crème maison à la vanille et à la pistache



Temps de préparation: 10 minutes
Portions: 4 Portions

Ingrédients

Pour la crème

250 g de pistaches sans coquille
2 CS de Taylor & Colledge Extrait de vanille Bio
1 prise de sel
100 g d'amandes
80 g de sucre
60 g de beurre de cacao

Temps de préparation

1. Dans un robot mixeur, ajouter les pistaches crues et les amandes. Mixer jusqu'à ce qu'elles commencent à former une pâte, en raclant les bords au besoin. Continuer à mixer jusqu'à obtention d'une texture proche de celle du beurre de cacahuète (cela peut prendre jusqu'à 10/minutes, selon ton robot mixeur).
2. Une fois que les noisettes forment une pâte fine, ajouter l'extrait de vanille et le sel. Mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien homogène.
3. Dans une petite casserole, ajouter le beurre de cacao et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient complètement liquides et que le sucre soit dissous.
4. Verser le beurre de cacao fondu dans le robot mixeur avec le mélange de noisettes et mélanger jusqu'à obtention d'une consistance lisse et crémeuse. Si le mélange est trop épais, ajouter au besoin un peu plus de beurre de cacao fondu, pour obtenir la consistance désirée.
5. Une fois qu'il est lisse, transférer le beurre de pistache dans un pot avec couvercle. Conserver dans un bocal hermétique jusqu'à 2/semaines.