



Couronne de Noël à la pistache

Recette pour 8 à 12 personnes. Préparation : 20 minutes. Cuisson : 35 minutes.

Ingrédients

Pistaches vertes (non salées) : 175 g
Beurre doux : 175 g
Pâte de pistache : 50 g
Farine : 120 g
Sucre glace : 250 g
Blancs d'œufs : 6

Chocolat ivoire : 150 g
Crème liquide : 50 g
Colorant en poudre vert pistache
Pistaches vertes (non salées) : 100 g

Beurre et farine pour le moule

Matériel

un batteur sur socle
un robot avec couteau hacheur
une balance ménagère
un moule à savarin



Réalisation

1. Dans le robot hacheur, réduire les pistaches en poudre.
2. Dans un bol, faire fondre le beurre avec la pâte de pistache.
3. Mélanger les poudres : poudre de pistaches, farine, et sucre glace.
4. Ajouter le mélange beurre-pâte de pistache et lisser.
5. Monter enfin les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation à la pistache.
6. Préchauffer le four à 175°C et beurrer / fariner le moule.
7. Verser la pâte dans le moule et enfourner pour 35 minutes.
8. Laisser tiédir au moins 10 minutes avant de démouler.
9. Préparer le glaçage en faisant fondre le chocolat ivoire et la crème, et en colorant avec une pointe de vert.
10. Etaler cette crème sur toute la couronne.
11. Réduire les dernières pistaches vertes en poudre et en recouvrir intégralement le glaçage de la couronne. Décorer ensuite à votre convenance !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com