

Garniture pistache pour macarons

écrit par Karim



Cette recette est, selon moi, une des meilleures à marier avec les coques pour macarons. Et non, je ne plaisante pas !

Elle est réalisée en grande partie avec de la pistache et un peu de beurre. Ici, la gélatine est proscrite. La gélatine est intéressante et incontournable dans beaucoup de recettes mais là, nous allons utiliser un peu de beurre et de la meringue Italienne.

La préparation de la garniture pistache est assez rapide dans la mesure où vous aurez préparé à l'avance tout vos ingrédients. Dans le cas contraire, ça risque de vous prendre au moins 1 heure. La pâte de pistache peut être préparée à l'avance et conservée soit au réfrigérateur soit au congélateur si vous en préparez beaucoup.

Le pralin de pistache en poudre est simple à réaliser et se conserve très bien dans un bocal.

Pas de cuisson cette fois-ci. Il faut compter environ **15 minutes** pour réaliser cette garniture pistache.

Ustensiles nécessaires pour cette recette :

- 1 robot pâtissier avec le fouet (à défaut, un batteur électrique)
- 1 bol pâtissier de taille moyenne
- 1 robot coupe (pour réaliser le Pralin de pistache en poudre et la pâte de

pistache)

- 1 casserole de taille moyenne
- 1 petite casserole (pour le pralin et la pâte de pistache)
- 1 maryse
- 1 spatule en bois
- 1 thermomètre culinaire

Ingrédients pour 70 macarons environ :

- 1 cuillerée à soupe de Kirsch fantaisie
- 50g de pâte de pistache
- 125g de beurre doux mou
- 125g de pralin de pistache en poudre

Pour la meringue Italienne

- 50g de blancs d'œuf
- 80g de sucre
- 20g d'eau
- Quelques gouttes de jus de citron

A préparer à l'avance et conserver :

Pralin de pistache en poudre : (à conserver dans un bocal)

- 125g de pistaches non salées et non grillées (les plus chères)
- 75g de sucre
- 20g d'eau

Pâte de pistache : (à conserver au frais)

- 250g de pistaches crues
- 125g de sucre
- 35g d'eau
- 60g de poudre d'amandes
- 1 cuillerée à soupe d'huile de pépins de raisin
- Quelques gouttes d'extrait d'amandes amères

Etapes de préparation :

Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparez tous vos ingrédients

Verser **le beurre (125gr)** dans le bol du robot. Aérez le beurre pendant **2 minutes** au fouet à vitesse maxi.



Ensuite, ajouter **le kirsch fantaisie** et **le pralin de pistache en poudre (125gr)**



Continuer de fouetter pendant **5 minutes**.

Ajoutez **la pâte de pistache (50gr)** puis continuer de fouetter pendant **1 minute**.



Arrêter le robot, retirer le bol du socle puis réserver la préparation.

Préparer la meringue italienne (si vous avez déjà préparé les coques, vous êtes familier avec la meringue Italienne. Dans le cas contraire, Cliquez [ici](#) et allez directement à l'étape de la meringue Italienne).

Incorporer tout de suite **la meringue Italienne** à la préparation.



Placer la garniture au frais ou l'utiliser immédiatement.



Si vous la placez au frais, vous devrez attendre un peu avant de la pocher car le beurre a tendance à figer. Par contre, si vous ne l'utilisez pas tout de suite, ne la laissez pas à température ambiante, le beurre fond rapidement.

Recette du pralin de pistache en poudre : (recette détaillée à venir)

-> Verser **l'eau (20gr)** puis **le sucre (75gr)** dans une casserole de taille moyenne.

-> A feu moyen, laisser le sucre fondre sans le remuer. Quand il atteint **121°C**, ajoutez **les pistaches** en une seule fois dans la casserole.

-> Mélanger avec une cuillère en bois pour bien recouvrir chaque pistache de sucre. Le sucre va sabler, cela signifie qu'il se cristallise.

-> Laisser **refroidir 10 minutes** puis placer le mélange dans le bol du **robot coupe**.

-> Mixer par pulsations successives pour ne pas trop affiner le mélange. On ne cherche pas à faire de la poudre.

-> Quelques secondes suffisent pour obtenir la consistance souhaitée.

-> Placer la poudre dans un bocal bien fermé.

Recette de la pâte de pistache : (recette détaillée à venir)

- > Placer **les pistaches (250gr)** sur une plaque à pâtisserie pendant **15 minutes à 150°C**.
 - > Sortir les pistaches, les mettre dans un bol pâtissier de taille moyenne puis réserver.
 - > A feu moyen, laisser **le sucre (125gr)** fondre sans remuer. Quand il atteint **121°C**, versez-le sur les pistaches.
 - > Mélangez avec une cuillère en bois pour bien recouvrir chaque pistache de sucre. Le sucre va sabler, cela signifie qu'il se cristallise.
 - > Laisser **refroidir 10 minutes** puis placer le mélange dans le bol du **robot coupe** avec **une cuillère d'huile de pépins de raisin, 4 gouttes d'extraît d'amandes amères** et **la poudre d'amande (60gr)**.
 - > Mettre en marche le robot. L'opération est un peu longue, il faut compter au moins 20 minutes pour obtenir la consistance souhaitée. De temps en temps, ôter le couvercle du robot pour décoller la pâte qui se fige aux parois. Surveiller la température du moteur du robot si vous ne voulez pas qu'il surchauffe.
 - > Lorsque la pâte est prête, la transvaser dans une boîte hermétique puis la placer au frais.
- La consistance et la couleur doivent ressembler à cela :



Informations utiles :

- > Pour gagner du temps lors de la préparation de la garniture pistache, je vous recommande vivement de préparer la pâte de pistache et le pralin de pistache en poudre à l'avance.
- > Vous pouvez diviser les quantités par 2 pour environ 30 macarons.
- > La ganache doit être mangée dans les 48 heures.
- > Vous pouvez congeler la pâte de pistache sans souci. Je l'ai déjà fait et cela fonctionne très bien.
- > Si vous ne possédez pas de robot pâtissier, l'opération risque d'être très

longue. Néanmoins, vous pouvez le faire avec un batteur électrique.

-> Je vous déconseille les pâtes de pistache en magasin, on dirait du sang de Hulk. La couleur et la consistance sont très bizarres.

-> Vous pouvez remplacer le Kirsch fantaisie par de la liqueur de pistache.

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir ...