



Amaretti à la pistache

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de repos	8 h
Temps de cuisson	15 min
Pièces	30
Appareil	Combair V6000 45P à partir de 2021

Une pâtisserie italienne classique qui allie les arômes des pistaches et des amandes. Avec leur couleur verte fraîche et leur texture fine, les amaretti à la pistache sont un plaisir irrésistible.

Ingrédients

100 g de pistaches
décortiquées et non salées

100 g de sucre

90 g de pâte d'amande

100 g d'amandes émondées
et moulues

2 blancs d'œufs

1 cc d'arôme d'amande amère

2 pincées de fleur de sel

Sucre en poudre pour
saupoudrer

Préparation

Mettre les pistaches dans un robot ménager, les moule finement. Mettre le sucre et le massepain dans le robot ménager, moule finement, ajouter les amandes, moule brièvement, ajouter aux pistaches dans le saladier. Ajouter les blancs d'œufs, l'arôme d'amande amère et la fleur de sel, puis mélanger à l'aide de l'accessoire paddle jusqu'à obtention d'une masse compacte. Mettre la masse d'amaretti dans une poche à douille. Répartir des petits tas d'env. 2 cm de diamètre, légèrement espacés les uns des autres, sur une plaque à gâteau recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrer de sucre glace, laisser sécher à température ambiante pendant environ 8 heures ou toute la nuit.





Cuire au four

Préchauffer l'espace de cuisson à l'air chaud à 160 °C. Avec trois doigts, presser les amaretti dans leur forme typique. Insérer la plaque dans l'espace de cuisson préchauffé et cuire pendant env. 10 minutes. Retirer et laisser refroidir sur la plaque.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 160 °C avec Air chaud

Enfourner le mets à cuire

Air chaud 160 °C pendant 10 min

Accessoires

Plaque de cuisson

Informations complémentaires

Créée le

02.09.2025

