

Cuisine Actuelle

13 RUE HENRI BARBUSSE
92624 GENEVILLIERS - 01 73 05 45 45



MARS 12

Mensuel
OJD : 167631

Surface approx. (cm²) : 540

Tous fous de pistache

Les diététiciens raffolent de ce fruit sec gorgé d'acides gras, de fibres et de protéines, plein de bénéfices pour la santé et rassasiant*. Les chefs aussi, que ce soit dans les plats sucrés ou salés. Le fondant **pistache-framboise** d'Alain Ducasse est ainsi devenu un classique. Au Bristol, Éric Fréchon la glisse dans ses sablés au parmesan. William Ledeuil, au restaurant Ze Kitchen Galerie, l'intègre à la panure de ses escalopes de foie gras. Quant au boulanger Éric Kayser, il en met dans ses pains spéciaux. Joël Robuchon, pour sa part, utilise la pistache de Sicile pour rehausser son pâté en croûte.

**Source American Pistachio Growers.*

