Halwa au tahini et aux pistaches

Une halwa sans cuisson compliquée, faite de pâte de sésame et de pistaches. Friable, fondante et pleine de saveur.

10 personnes	15 min préparation	10 min cuisson	25 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 250 g de tahini
- 200 g de sucre
- 80 ml d'eau
- 1 c. à café de vanille en poudre
- 80 g de pistaches non salées

Préparation

1. Mettre le sucre et l'eau dans le bol et chauffer en sirop épais.
   8 min / 110°C / vitesse 1
2. Ajouter la vanille et le tahini, puis mélanger brièvement.
   15 sec / vitesse 3
3. Ajouter les pistaches entières et mélanger en sens inverse.
   10 sec / vitesse 2 / sens inverse
4. Verser dans un moule chemisé et tasser.
5. Laisser durcir 4 heures au frais avant de couper en tranches.

Le conseil de Tiha
Ne mélange pas trop : la halwa doit rester friable et légèrement filamenteuse.

Conservation : 3 semaines au réfrigérateur.