



Biscuits à la pistache

Ingredients

Biscuits

200g de farine
50g de poudre de pistache
75g de sucre glace
1 oeuf
100g de beurre mou

Ganache pistache

75g de crème liquide entière
150g de chocolat blanc
45g de pâte à pistache

Biscuits

- Pour 20 biscuits -

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre glace et la poudre de pistache jusqu'à obtenir une préparation crémeuse

Incorporer l'oeuf

Verser la farine et mélanger, ne pas trop travailler la pâte sinon elle sera dure après cuisson

Filmer la pâte et mettre au frais 1h

Préchauffer le four à 165°C

Etaler la pâte et découper 20 biscuits

Dans 10 des biscuits emporte piécer un rond de pâte (voir photo)

Enfourner 10 minutes

Laisser refroidir sur une grille

Ganache pistache

Faire chauffer la crème

Ajouter le chocolat blanc en petits morceaux, laisser fondre quelques secondes

Mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène

Incorporer la pâte de pistache

Filmer au contact et laisser une nuit au frais

Mettre en poche et garnir les 10 biscuits sans trou

