

Diamant à la pistache

Recette pour 30 biscuits

Description

Biscuit sablé à la pâte de pistache, le tout roulé dans le sucre.

L'astuce du chef

Attention de ne pas trop donner de coloration lors de la cuisson au four, au risque de les assécher.

Ingrédients

Pâte sablé Diamant

- 375 Gr Beurre
- 175 Gr Sucre glacé
- 2 Unité(s) Oeuf
- 550 Gr Farine
- 150 Gr Pistaches
- 2 Ml Extrait de vanille
- 45 Gr Pâte de pistache

Finitions

- 1 Litre(s) Eau
- 500 Gr Sucre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **356 F°**
- Temps de repos **30 mins**

Pâte sablée Diamant pistache

Mettez le beurre à la consistance de la pommade, placez-le dans votre cuve de batteur. Ajoutez le sucre glace tamisé, la pâte de pistache et mélangez bien. Continuez avec les œufs un à un en mélangeant bien à chaque fois. Finissez avec l'extrait de vanille. Mélangez les pistaches avec la farine tamisée, puis ajoutez l'ensemble dans la cuve. Assurez-vous que le mélange soit bien homogène.

Séparez la pâte en plusieurs morceaux de manière à réaliser des boudins d'un diamètre de 2,5 cm.

Finitions

Préparez un bac de sucre et un autre avec l'eau, ainsi qu'une planche à découper. Sortez les boudins du frigo, passez-les un à un dans le bac d'eau, puis dans celui du sucre. Détaillez le rouleau en rondelle de la largeur d'un doigt. Placez les diamants sur une plaque de cuisson avec papier. Four à 356°F (180°C) pour environ 8-12 minutes.

Bon appétit!