

Recette KitchenAid ou Thermomix

Biscotti aux cerises séchées et aux pistaches



Ces biscuits italiens durs sont cuits deux fois, d'où leur nom : bis-cotti. On les trempe habituellement dans un verre de vin Santo, un vin liquoreux toscan, mais ils accompagneront aussi parfaitement un cappuccino, un expresso ou un chocolat chaud.

Pour 50 biscuits environ

300 g de farine
1,5 cc de levure chimique
150 g de sucre
1 cc de poivre de Sichuan moulu (facultatif)
3 œufs
75 g de cerises séchées
75 g de pistaches décortiquées

Faites préchauffer le four à 180°C (th.4) de préférence avec la chaleur tournante.

Dans le bol du KitchenAid avec le batteur plat ou dans le bol du TM :

Mettre la farine, la levure chimique, le sucre et le poivre et battre pendant 15 sec VIT 2.

Avec le Kitch : Installez le crochet pétrisseur et incorporez les œufs à VIT 4 jusqu'à ce que la pâte s'amalgame. **Avec le TM :** Mettre la fonction pétrin et mettre les oeufs etc...

Ajoutez-y les cerises et les pistaches et continuez à pétrir à VIT 2 (pour le Kitch) jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol du Kitch ou du TM.

Divisez la pâte en 2 parties.

Sur une surface légèrement farinée -votre plan de travail par exemple- roulez chaque partie pour former un boudin de 4 à 5 cm de diamètre (j'ai fait cette opération sur la toile Silpat Demarle). Déposez les boudins sur une plaque pâtisserie beurrée, si vous n'avez pas de toile Silpat Demarle.



Faites-les cuire 20 min jusqu'à ce que les bords soient dorés. Sortez-les du four et laissez-les reposer 10 min pour qu'ils se raffermissent, puis découpez-les en tranches de 1 cm d'épaisseur et remettez-les à plat, (3e photo) sur la plaque à pâtisserie ou toile Silpat.



Faites-les cuire de nouveau 10 min, puis laissez-les refroidir sur une grille

Source : KitchenAid 90 - 90 ans de KitchenAid - Le Livre de cuisine.