

## Aux Petits Bonheurs d'Ottoki... <http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

### Cookies pistache, chocolat blanc et thé vert matcha



C'est une recette de Mercotte et Pascale Weeks que j'ai voulu tester car en lisant les ingrédients, je me doutais bien qu'elle serait crocrobonne !

#### Pour environ 40 cookies

125 g de beurre demi-sel (ou beurre doux agrémenté d'un peu de sel)  
25 g de sucre en poudre  
50 g de sucre rapadura (75 g dans la recette d'origine mais je trouve que ça fait trop sucré)  
Si vous n'avez pas de sucre rapadura, vous pouvez le remplacer par de la cassonade.  
1 CS de vanille liquide  
1 œuf  
175 g de farine  
1 cc rase de levure chimique  
1 cc rase de thé matcha (la cuillère est bombée dans la recette d'origine)  
100 g de chocolat blanc concassé  
50 g de pistaches natures concassées

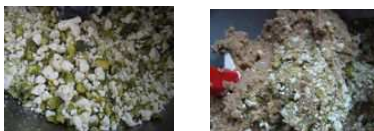
Dans le bol du KitchenAid, avec la feuille :

Beurre + sucres + vanille liquide  
Mélanger VIT 2 jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Ajouter l'œuf.

Dans le Thermomix, mélanger la farine + la levure + le thé vert matcha 30 sec VIT 6 à ajouter dans le bol du KitchenAid. Mélanger quelques instants à VIT 4.



Dans le bol du Thermomix, mixer les pistaches + chocolat 5 sec VIT 6. Les incorporer à la spatule (ou maryse) au contenu du bol du KitchenAid.



Faire des boules de pâte de la taille d'une grosse noix, les aplatir et les déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson ou sur la toile Silpat Demarle (en silicone).



Cuire environ 10 min à 180°C, si possible à chaleur tournante.