

## Pistachio shortbreads



(pour une dizaine)

*3/4 tasse de farine  
1/4 tasse de sucre glace  
50 g de beurre salé  
1/4 tasse de pistaches toastées et hâchées  
1 jaune d'œuf  
1 cc de pâte de pistache*

Mélangez tous les ingrédients au batteur, sans les pistaches jusqu'à formation d'une pâte moelleuse et humide. Travaillez ensuite à la main pour incorporer les pistaches et former une boule, puis un saucisson. Enveloppez-le dans un film étirable et réfrigérez-le jusqu'à ce qu'il soit ferme, environ 4h (ou 45 minutes au congélateur). Préchauffez le four à 165°C.

Découpez des tranches d'environ 4 mm d'épaisseur. Roulez le pourtour dans du sucre semoule. Posez les shortbreads sur une feuille de papier de cuisson sur une plaque, en les espaçant. Faites cuire 18 minutes environ jusqu'à ce qu'ils soient à peine dorés. Laissez refroidir.