



BISCUITS MOELLEUX A LA PISTACHE



Ingrédients :

Pour une plaque flexipat

3 petits œufs de 45g, 65g de sucre glace, 135g de farine T45, 75g de miel neutre, 60g de lait frais entier, 6g de levure chimique, 1 pincée de fleur de sel, 110g de beurre, 110g de pâte de pistache, le zeste râpé d'une orange.

La recette :

Fondre la pâte de pistache dans le lait chaud, refroidir.

Fondre le beurre, le refroidir à T° ambiante à 45°.

Travailler à la feuille au robot les œufs et le miel. Quand le mélange est lisse ajouter les poudres tamisées puis le lait parfumé. Quand le beurre est à 45° l'incorporer à l'appareil. Ajouter les zestes et lisser. Etaler sur un tapis flexipat sur une épaisseur d'un bon cm et laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

Chauffer le four à 180 et cuire à chaleur tournante pendant 8 à 9 minutes. Le biscuit doit rester souple.

Découper en rectangles.