



Avec mes crèmes au 4 chocolats de Ch. Felder, publiées ce matin, j'ai trouvé intéressant de rajouter des petites choses croquantes... mais, j'ai oublié de vous donner la recette. La voilà :

Pour une douzaine de langues-tuiles ou je ne sais quoi :

2 càs de farine  
50 g de sucre en poudre  
60 g de crème fraîche  
50 g de beurre mou  
80 g de pistache et noisettes broyées grossièrement

Torréfier légèrement les noisettes et les pistaches à la poêle, elles ne doivent presque pas prendre de couleurs.

Préchauffer le four à 180°

Mélanger d'abord la crème et le sucre, ajouter le beurre et la farine, terminer par les pistaches et les noisettes.

Etaler sur un silpat en couche ne dépassant pas 2 mm d'épaisseur et faire cuire environ 6-7 mn, selon la puissance de votre four.

Laisser refroidir avant de soulever délicatement à la spatule ou avec une lame de couteau.