



Sablés pistache amande

Ingrédients pour 1 plaque

- 150 g beurre
- 3 blancs d'œufs
- 30 g sucre
- 40 g poudre d'amandes
- 60 g pistaches vertes
- 100 g sucre glace
- 40 g farine

Préchauffer le four T6 (180°)

Fondre le beurre et laisser tiédir.

Monter les blancs en neige en incorporant le sucre.

Mixer ensemble les pistaches, la poudre d'amande, le sucre glace et la farine. Incorporer les blancs en neige à cette poudre délicatement. Mélanger 3 c à soupe de la préparation avec le beurre fondu puis incorporer le reste de la préparation en mélangeant doucement. Étendre cette pâte dans un moule à génoise et enfourner pour 20/25 minutes.

Sortir du four, laisser refroidir et démouler.

A ce stade vous obtenez un fond de génoise pour préparer n'importe quel entremet ou fond de dessert individuel.

J'ai laissé la cuisson se prolonger 5 minutes de trop et ma génoise est devenue croustillante, j'ai démoulé et à l'aide d'un emporte pièce j'ai découpé directement sur la plaque ce qui a donné ces petits sablés tout croustillants et quand même moelleux à l'intérieur. Comme on dit j'aurais voulu le faire je n'y serais pas arrivée.



<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>

PAGE PROTECTED BY **COPYSCAPE** DO NOT COPY