

## Cookies à la pistache

recette récupérée sur le blog papilles et pupilles que je vous encourage à visiter, <http://papillesetpupilles.blogspot.com/2006/09/cookies-la-pistache.html> il faut vraiment que j'essaie de nouveau pour tenter d'approcher le résultat présenté !

en tout cas, merci à Anne pour cette recette et à " Gourmande " pour m'avoir retrouvé la source, et oui je ne classe pas suffisamment mes favoris ;-)



### Les ingrédients :

- 80g de sucre glace + pour saupoudrer
- 110g de farine
- 125g de beurre mou coupé en petits morceaux
- 2 cuillers à soupe de Maïzena (fécule de maïs)
- 60g de pistaches non salées
- 45g de poudre d'amandes
- 1/2 cuiller à café de pâte de pistache dissoute dans une grosse cuillère à soupe de lait chaud (au vu du prix, j'ai essayé de faire un succédané)

La recette :

a) Préchauffez le four à 150°C et préparez vos divers ingrédients



b) Faites fondre votre pâte de pistache dans le lait chaud. (dans mon ça, j'avais passé des pistaches aux mini-hachoir en y ayant incorporé du sucre et un tout petit peu de crème en berlingot)



c) Faites torréfier vos pistaches quelques minutes dans une poêle à sec. Attention, restez devant pour ne pas les faire brûler, cela va très vite.

d) Mélangez votre beurre mou et votre sucre. Quand le mélange est bien homogène, ajoutez la pâte de pistache dissoute dans le lait, la farine tamisée, la Maïzena, la poudre d'amandes et les pistaches grossièrement concassées avec un pilon (gardez-en quelques unes entières pour la décoration).



e) Formez avec les mains des boules de pâte que vous déposez sur votre feuille silicone. Décorez chaque boule avec une ou 2 pistaches entières.



<http://legon.com>

[canalblog.com](http://canalblog.com)

f) Enfournez pour 8 à 10 minutes (tout dépend de votre four).

g) Quand les bords commencent à brunir, c'est prêt.

h) Laissez vos cookies refroidir.



i) Quand ils sont froids, déposez-les sur une grille et saupoudrez avec du sucre glace grâce à une petite passoire métallique

Encore merci à l'auteur de cette recette, je me ferais un plaisir de signaler l'URL de son lien dès que je le retrouve ;-)

PS : Merci à " Gourmande " pour m'avoir permis de retrouver le lien vers ce chouette blog gourmand : <http://papillesetpupilles.blogspot.com>