

BISCUITS APÉRITIFS à la pistache



pour 4 personnes



15 mn



15 mn

Ingrédients :

90 g de farine

70 g de pistaches grillées non salées + quelques unes pour la décoration

4 cuillères à soupe d'**huile de pistache**

4 cuillères à soupe d'eau

2 g de sel

Préparation :

1. Réduire en poudre les 70 g de pistaches à l'aide d'un petit mixeur, par exemple.
2. Faire préchauffer votre four à 180°.
3. Dans un saladier, verser l'ensemble des ingrédients et mélanger jusqu'à ce que le tout soit homogène et forme une boule.
4. Faire attention à ne pas trop pétrir pour que les biscuits restent le plus sablés possible.
5. Étaler la pâte sur environ 3 millimètres d'épaisseur. Essayer de former un rectangle pour faciliter la découpe.
6. À l'aide d'un couteau pointu à lame lisse, découper la pâtes en forme de losanges, par exemple.
7. Les déposer sur une plaque de four recouverte d'un papier cuisson.
8. Concasser grossièrement les quelques pistaches mises de côté et saupoudrer sur les losanges. Appuyer un peu dessus pour que les pistaches adhèrent à la pâte.
9. Enfourner pendant 15 minutes.
10. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.

