

Petits cœurs à la pistache

Cadeau gourmand pour une occasion très spéciale ou simplement à l'heure du thé... Un double sablé aux pistaches garni de la confiture de votre choix.

environ 90 pièces    difficile  up to 40 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 plaque de cuisson
papier cuisson
emporte-pièce en forme de coeur

Pour la pâte:

60 gr. de pistaches entières non salées
250 gr. de farine de blé
1 c. à c. de Levure Chimique Dr.Oetker
75 gr. de sucre
1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker
125 gr. de beurre à température ambiante
1 oeuf

Pour la décoration:

200 gr. de sucre glace
3 c. à s. de lait (ou de jus de citron)
4 c. à s. de gelée de votre choix (cerises, framboises...)

- 1 Réduisez les pistaches en poudre.
- 2 **Préparation de la pâte :**
Dans un récipient, mélangez la farine et la levure. Incorporez le sucre, le sucre vanillé, le beurre, l'œuf, et les pistaches en poudre.
- 3 Pétrissez les ingrédients au batteur électrique d'abord à vitesse lente puis rapide. Pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse. Formez une boule, enveloppez-la dans du film alimentaire puis placez au frais env. 1 heure.
- 4 Beurrez la plaque et tapissez-la d'une feuille de papier cuisson. Préchauffez le four :

Four électrique : 180 °C
Four à chaleur tournante : 160 °C
- 5 Sur un plan de travail légèrement fariné, abaissez la pâte sur une épaisseur d'env. 5 mm. Découpez des cœurs à l'emporte-pièce et posez-les sur la plaque.



- 6 Placez au four et faites cuire chaque fournée :

Position de la grille : Milieu

- 7 Faites glisser la feuille de papier avec les biscuits sur une grille et laissez refroidir.
- 8 **Décoration :**
Tamisez le sucre glace, mélangez-le au lait (ou au jus de citron) afin d'obtenir un glaçage épais.
- 9 Mélangez la confiture, mettez-la dans un sac congélation et coupez un petit coin.
- 10 Nappez la moitié des cœurs avec le glaçage. Versez immédiatement quelques gouttes de confiture sur le glaçage et à l'aide d'un pique en bois, réalisez des marbrures. Laissez prendre.
- 11 Etalez la gelée sur la 2ème moitié des sablés puis superposez avec les cœurs au glaçage.

