



# Spritz pistache

Une recette signée Anaïta Torkmani, cheffe du restaurant Lazuli à Forcalquier, de délicieux biscuits sablés fondants, délicatement parfumés à la pistache, enrobés d'un glaçage au chocolat blanc croquant et relevés d'une touche de cardamome. Une douceur raffinée et irrésistible.

🕒 50 min

🔪 Easy

## Instructions

### 1 Les gâteaux

Faites ramollir le beurre au micro-onde petit à petit pour obtenir une texture pommade. Sinon, sortez le beurre bien à l'avance. Le travailler au fouet (à la main ou au robot).

2 Ajouter le sucre glace.

3 Ajouter le blanc d'oeuf et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

4 Ajouter la farine ainsi que la levure et le sel et terminer de travailler la pâte à la maryse avec un mouvement d'écrasement. (si vous faites la recette au robot, optez pour la feuille plutôt que le fouet). Ne pas trop travailler la pâte une fois l'obtention d'un résultat homogène.

5 Choisir une douille assez large pour un pochage plus simple, ici c'est une douille cannelée 14. Prenez le temps de ramollir la pâte avec la chaleur de vos mains une fois qu'elle est en poche.

6 Nb: Si la pâte est trop dure à pocher, peut-être que le beurre n'était pas assez pommade, ou peut-être que vous avez trop travaillé la pâte. Vous pouvez tenir votre poche de façon à ce que vous sortiez l'appareil au fur et à mesure, la main proche de la douille.

7 Cuisson à 165° chaleur tournante, 10 à 12min.

### 8 Le glaçage

Attendre le refroidissement des spritz pour les glacer.

9 Pour le glaçage, nous avons utilisé un chocolat de



## Ingredients

Servings: 6

125 g beurre mou

50 g sucre glace

25 g blanc d'oeuf

150 g farine

4 g levure chimique

3 g sel fin

300 g chocolat blanc de couverture

150 g éclats de pistache

25 g poudre de pistache

15 g poudre cardamome

couverture blanc vanillé.

- 10** Faire fondre environ 300g. Y verser 150g d'éclats de pistache.
- 11** Tremper vos biscuits afin que la moitié du biscuit soit bien recouverte de glaçage (astuce : vous pouvez vous aider de la maryse pour créer la ligne si vous ne voulez pas faire fondre une trop grosse quantité de chocolat)
- 12** Disposer les biscuits glacés sur une plaque et un papier sulfurisé.
- 13** Saupoudrer à votre convenance la poudre de pistache et la poudre de cardamome.
- 14** Décorer vos biscuits avec des pistaches entières.