

Recette : Sablés pistache orange cannelle

Pour 100g (environ)



PATE SABLE

363g de farine tradition
242g de sucre semoule
2.7g de sel
11,7g de poudre à lever
100g de beurre
108g d'œufs
15g d'eau
63g de pistaches hachées
110g de pâte pure de pistache PFE0003061
0.8g d'extrait d'orange ACN0005858
0.6g d'extrait de cannelle ACN0004071

Sabler ensemble la farine, le sucre semoule, le sel, la poudre à lever, les pistaches hachées, la pâte pure de pistache et le beurre ;
Ajouter les autres ingrédients puis remuer sans corser jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène ;
Étaler à 3mm entre 2 feuilles guitare puis réserver au congélateur pendant 2 heures ;
Détailer des disques à l'aide d'un emporte-pièce de 4cm puis les déposer sur un Silpain® ;
Enfourner à 150°C puis cuire pendant 14 minutes.
Laisser refroidir puis démouler.