

Biscotti aux pistaches

noisettes, amandes et citron



Préparation :

15 minutes

Cuisson :

35 minutes

Portions :

30 biscotti

Ingédients :

- 25 g de beurre*
- 20 g de miel
- 1 c à c de vanille de Madagascar en poudre
- 1 pincée de sel
- le zeste d'un citron jaune
- 2 œufs*
- 275 g de farine de blé T55*
- 7 g de poudre à lever*
- 140 g de sucre de canne
- 100 g de noisettes grillées*
- 50 g de pistaches non salées*
- 30 g d'amandes effilées*

1. Dans un cul-de-poule, battre le beurre pommade, le miel, la vanille, le sel, les zestes de citron et les œufs.
2. Ajouter la farine, la poudre à lever, le sucre et malaxer pour obtenir une pâte homogène.
3. Incorporer les noisettes, les pistaches et les amandes, puis réserver 30 minutes au réfrigérateur.
4. Préchauffer le four à 180°C.
5. Diviser la pâte en trois et former des pâtons cylindriques de 3 cm de diamètre.
6. Les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfourner 25 minutes à 180°C.
7. À la sortie du four, découper les pâtons cuits en tranches de 2 cm d'épaisseur, les déposer sur la plaque et les enfourner 10 minutes à 180°C.
8. Laisser refroidir et déguster.

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Léprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonne | Rue de la Raterie, Allonne

↗ Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr