Finger food

Petits sablés à la pistache

1h35	20 min	15 min	1h	276
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 4 c. à soupe **Pistaches**
- 80 g **Farine**
- 40 g **Parmesan**
- 50 g **Beurre**
- 1 c. à café **Huile d'olive**
- 1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 1 **Poivre**
- 1 **Sel**

Étape 1

Préparation des petits sablés à la pistache

1. Mettre dans un saladier la farine, le parmesan préalablement râpé et les pistaches puis mélanger le tout.
2. Les pistaches peuvent éventuellement être très grossièrement hachées avant d'être mélangées.
3. Couper le beurre en petits morceaux et le mélanger avec les doigts jusqu'à obtenir une consistance sableuse.
4. Si le mélange commence à trop s'agglomérer il ne faut pas hésiter à mélanger la pâte au couteau de manière à la défaire.
5. Ajouter le jaune d'œuf et l'huile, saler et poivrer, puis mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène. Il ne faut pas trop malaxer la pâte à ce moment-là.
6. Former alors un boudin d'environ 4cm de diamètre, le rouler dans du film alimentaire et le laisser reposer au frais pendant une heure. On peut éventuellement accélérer cette attente en mettant la pâte au congélateur, il faut alors compter une quinzaine de minutes.
7. Déballer la pâte et la couper en tranches d'environ 1cm et déposer ces cercles au fur et à mesure sur une

plaque couverte de papier sulfurisé.

8 Enfourner dans un four préchauffé à 180°C (Th.6) pendant 10 à 15 minutes.

Étape 2

Dressage

1 Laisser refroidir sur une plaque avant de servir.