

Cookies sablés pistache
Pour 12 cookies



1. **COOKIES**

500 g de **Cookies ancel**
150 g de beurre pommade
80 g de **Pâte de Pistache Premium colorée Sébalcé**
80 g de jaunes d'œufs

Mélanger tous les ingrédients au batteur, à l'aide de la feuille jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation.

Étaler la pâte sur 5 mm d'épaisseur puis, à l'emporte-pièce, détailler des cookies de 10 cm de Ø. Déposer les cookies sur une plaque recouverte de papier cuisson, dans des cercles à tartelettes 10 cm de Ø préalablement graissés à l'**Agent de démoulage Ouragan ancel**.

2. **PÂTE DE PISTACHE SUCRÉE**

50 g de **Pâte de Pistache Premium colorée Sébalcé**
40 g de sucre glace

Mélanger le sucre glace et la pâte de pistache.

3. **MONTAGE & FINITION**

Déposer des chouchous pistache et des morceaux de chocolat noir sur les cookies. Cuire environ 20 minutes à 150°C. Après refroidissement, déposer de la pâte de pistache sucrée sur les cookies, à l'aide d'un cornet.