

Sablés chocolat-bergamote aux éclats de pistache et de noisette

Ingrédients:

200 g de beurre
150 g de sucre glace
50 g de poudre d'amande
250 g de farine
15 g de cacao en poudre
1 oeuf + 3 jaunes
3 gouttes d'essence de bergamote
50 g de pistaches non salées hachées
50 g de noisettes hachées
une pincée de sel

Réalisation:

Dans un saladier, ramollir le beurre à l'aide d'une spatule en bois. Le mélanger avec le sucre glace et la pincée de sel.

Ajouter la poudre d'amande, incorporer la farine et le cacao en poudre.

Ajouter les 3 jaunes d'oeufs et la bergamote puis mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Recouvrir cette pâte d'un film alimentaire et laisser refroidir au réfrigérateur pendant 1 heure.

Préchauffer le four à 180°C.

Étaler la pâte entre deux feuille de papier sulfurisé (légèrement fariné pour moi) au rouleau de manière à obtenir une épaisseur de 4 mm environ.

Découper de petit rectangle de 3x5 cm et les disposer sur une feuille silicone (ou feuille de papier sulfurisé)

Badigeonner chaque rectangle avec l'oeuf entier battu, puis parsemer ces petits sablés de noisettes et de pistaches hachées.

Cuire les biscuits à 180°C pendant environ 12 minutes.

Laisser refroidir avant de déguster.