

Biscotti aux pistaches et au chocolat de Martha Stewart



Ingrédients pour une quinzaine de biscotti :

- 280g de farine
- 50g de cacao en poudre non sucré
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- 90g de beurre à température ambiante
- 200g de sucre en poudre
- 2 oeufs
- 125g de pistaches décortiquées
- 80g de pépites de chocolat

Préparation :

Dans un saladier, mélanger à l'aide d'un fouet la farine, le cacao en poudre, le bicarbonate de soude, et le sel. Au robot ou dans un autre saladier, mélanger le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Incorporer les oeufs pour obtenir une pâte homogène et ajouter la farine. La pâte est assez épaisse, ajouter les pistaches et les pépites de chocolat. Fariner légèrement une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Farinez vos mains et formez un boudin aplati avec la pâte. Cuire 25mn à 180°C dans le four préchauffé. Laisser refroidir 10mn et abaisser la température du four à 150°C.

Poser le boudin cuit sur une planche à découper et couper à l'aide d'un couteau à dents des tranches de 2,5cm d'épaisseur. Placer-les sur une plaque à pâtisserie et les cuire pendant 10mn à 150°C. Les tranches doivent être croustillantes mais encore légèrement souples au centre. Laisser les refroidir sur une grille. Ces biscotti se conservent très bien dans une boîte hermétique. Si il en reste!!!!!!

