

# Diamant à la pistache

## Recette pour 30 biscuits

### Description

Biscuit sablé à la pâte de pistache, le tout roulé dans le sucre.

### L'astuce du chef

Attention de ne pas trop donner de coloration lors de la cuisson au four, au risque de les assécher.

### Ingrédients

Pâte sâblé Diamant

- 375 Gr Beurre
- 175 Gr Sucre glacé
- 2 Unité(s) Oeuf
- 550 Gr Farine de blé
- 150 Gr Pistaches
- 2 Ml Extrait de vanille
- 45 Gr Pâte de pistache

Finitions

- 1 Litre(s) Eau
- 500 Gr Sucre

### Préparation

Temps de préparation **30 mins**

Préchauffez votre four à 356 F°

Temps de repos ? **30 mins**

Pâte sablée Diamant pistache

Mettez le beurre à la consistance de la pommade, placez-le dans votre cuve de batteur. Ajoutez le sucre glace tamisé, la pâte de pistache et mélangez bien. Continuez avec les œufs un à un en mélangeant bien à chaque fois. Finissez avec l'extrait de vanille. Mélangez les pistaches avec la farine tamisée, puis ajoutez l'ensemble dans la cuve. Assurez-vous que le mélange soit bien homogène.

Séparez la pâte en plusieurs morceaux de manière à réaliser des boudins d'un diamètre de 2,5 cm.

Finitions

Préparez un bac de sucre et un autre avec l'eau, ainsi qu'une planche à découper. Sortez les boudins du frigo, passez-les un à un dans le bac d'eau, puis dans celui du sucre. Détaillez le rouleau en rondelle de la largeur d'un doigt. Placez les diamants sur une plaque de cuisson avec papier. Four à 356°F (180°C) pour environ 8-12 minutes.

**Bon appétit!**