

Sablés sapins à la vanille, chocolat blanc et pistache

Pour environ 20 à 30 sablés

150g de farine

50g de poudre d'amande

100g de beurre à température ambiante

2 jaunes d'œufs

les graines d'1 gousse de vanille

80g de sucre

100g de chocolat blanc

200g de pistaches nature

Mélangez le sucre, la farine, la poudre d'amande et les graines de vanille. Ajoutez les jaunes d'œufs et le beurre. Travaillez la pâte pour obtenir une consistance sableuse. Quand la pâte est homogène formez une boule et laissez-la reposer 1 heure sous un torchon.

Faites préchauffer le four à 190°C.

Étalez la pâte sur une épaisseur de 3 à 5 mm et découpez des biscuits à l'aide d'un emporte-pièce en forme de sapin.

Déposez les biscuits sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et enfournez à 190°C pendant 10 minutes. Laissez refroidir.

Faites fondre le chocolat blanc au micro onde et mixez grossièrement les pistaches puis disposez les dans une assiette plate.

Une fois que vos biscuits sont froids faites tremper une de leur face dans le chocolat blanc puis dans les pistaches mixées et laissez prendre sur une grille et voilà de jolis sapins à croquer.