



Sablés viennois à la pistache et ses brisures

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Allez ! je me lance dans une variante des sablés viennois.

Ingrédients :

- 250 g de beurre doux
- 105 g de sucre glace
- 1 pincé de fleur de sel
- 40 g de blancs d'œufs
- 300 g de farine
- 350 g de chocolat noir 70%
- 50 g de pâte à pistache colorée
- 30 g de pistaches concassées



Pour 6 personnes

Réalisation de la recette :

Mettre en consistance **crémeuse le beurre doux**. Ne pas hésiter à le battre au **batteur plusieurs minutes**. Le beurre doit devenir léger et **blanchâtre**. Ajouter le sucre glace tamisé, la fleur de sel légèrement pilée, la pâte à pistache et les blancs d'œufs. Battre quelques secondes pour **obtenir une pâte homogène**. Verser ensuite la farine et mélanger délicatement au batteur.

Dresser vos sablés en utilisant une poche à douille avec une douille **cannelée de grande taille**. Réaliser des W ou laisser votre imagination opérer (voir vidéo). **Cuire dans un four chaud à 200 °C pendant environ 16 minutes**. Après cuisson, laisser refroidir vos sablés **sur une grille à pâtisserie**. Fondre du chocolat noir, **de préférence du 70 % de cacao**. Tremper la moitié des sablés dans le chocolat juste fondu et les disposer sur une grille. **Saupoudrer de brisures de pistaches**. Laisser durcir à l'air libre le chocolat et **inviter les gourmands à la dégustation**. Ne pas hésiter à en réaliser une bonne quantité... Une vraie tuerie. **Bon! je vous laisse**. Il faut que j'en fasse encore.





Recette de www.vision-plaisir.fr

