# Cookies Pistache : L’ultime gourmandise aux éclats de bonheur

écrit par Karim



**Imaginez…** Des cookies dorés, tout juste sortis du four, qui dégagent un parfum délicat et enivrant de pistache. Une texture parfaite, à la fois **croquante sur les bords** et **ultra moelleuse au cœur**. Dès la première bouchée, vous êtes transporté dans un monde où la pistache est reine : une saveur douce, subtile et irrésistiblement gourmande.

Ici, pas de compromis : chaque ingrédient a été soigneusement choisi pour sublimer cette irrésistible gourmandise. De véritables pistaches concassées pour un croquant addictif, une généreuse touche de **pâte de pistache maison** pour un cœur fondant et une couleur vert tendre qui met l’eau à la bouche.

Pour les amateurs de saveurs franches et originales, ces cookies 100% pistache sont une pure révélation. Que vous soyez fan de biscuits gourmands ou simplement curieux de découvrir une déclinaison inédite et raffinée du traditionnel cookie, vous allez fondre. C’est la promesse d’une pause

sucrée élégante, surprenante et incontournable.

Et pour couronner le tout, cette recette est déclinable à l'infini : une touche de chocolat blanc, des noix de pécan, des noisettes torréfiées, ou encore un soupçon de fleur de sel pour faire ressortir toute l'intensité des fruits secs.

Il faut compter environ 15 minutes de préparation, 15 minutes de cuisson et 2 heures de pause au frais pour réaliser ces merveilleux petits biscuits.

**Ustensiles nécessaires pour cette recette :**
→ 1 fouet
→ 1 grand bol pâtissier
→ 1 petit bols pâtissier
→ 1 cuillère à glace si vous ne faites pas un boudin
→ Film étirable alimentaire
→ Plaque de pâtisserie perforée

**Ingrédients pour 15 cookies standards ou 20 petits cookies :**
→ 140 g de beurre mou (température ambiante ou 30 secondes au micro-ondes)
→ 1 œuf moyen à température ambiante
→ 200 g de farine tamisée
→ 50 g de poudre d'amande
→ 40 g de poudre de pistache
→ 1 gousse de vanille
→ 5 g de levure chimique
→ 100 g de vergeoise blonde
→ 120 g de pépites de chocolat blanc
→ 50 de pistache entières
→ 30 g de pâte de pistache
→ 5 gouttes d'amande amère
→ QS de noix de pécan et noisettes torréfiées

**Étapes de préparation :**
Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparer tous vos ingrédients.

Tamiser **la farine** (200g) dans le gros bol de pâtissier puis ajouter **la poudre d'amande** (50g)**, la levure chimique** (5g) et **le beurre** (140 g) coupé en parcelles.



Commencer à sabler, c'est-à-dire prendre du bout des doigts la farine et le beurre que l'on frotte entre ses doigts et ses paumes jusqu'à jusqu'à l'obtention d'une préparation ayant la texture du sable. Il faut être énergique et réaliser le geste rapidement. Le geste est identique à celui que vous feriez pour préparer un crumble ou une pâte sablée. Si vous ne voulez pas y passer 10 minutes, prenez un beurre bien mou mais pas pommade. Autrement, au robot avec le batteur.

### Pourquoi sabler ?

Pendant le sablage, la matière grasse enrobe la farine. Les grains de farine se trouvent ainsi isolées. Le gluten, se trouvant piégé dans ces particules farineuses, est ainsi isolé et ne risque pas d'imbiber la pâte puis de devenir élastique, donnant ainsi du corps à la pâte.

Dans un petit bol de pâtissier, battre **l'œuf** avec **la vergeoise blonde** (100 g) **et les grains de vanille**. Le mélange doit être liquide, épais et collant. Ajouter **la poudre d'amande** (50 g) **et la poudre de pistache** (40 g) **et la pâte de pistache** (30 g) puis les 5 gouttes d'amande amère. Mélanger intimement puis ajouter **les pistaches entières** (50 g).




VonShef
kg
98
g
MAX=5kg
UNIT
D=1g
ON/OFF



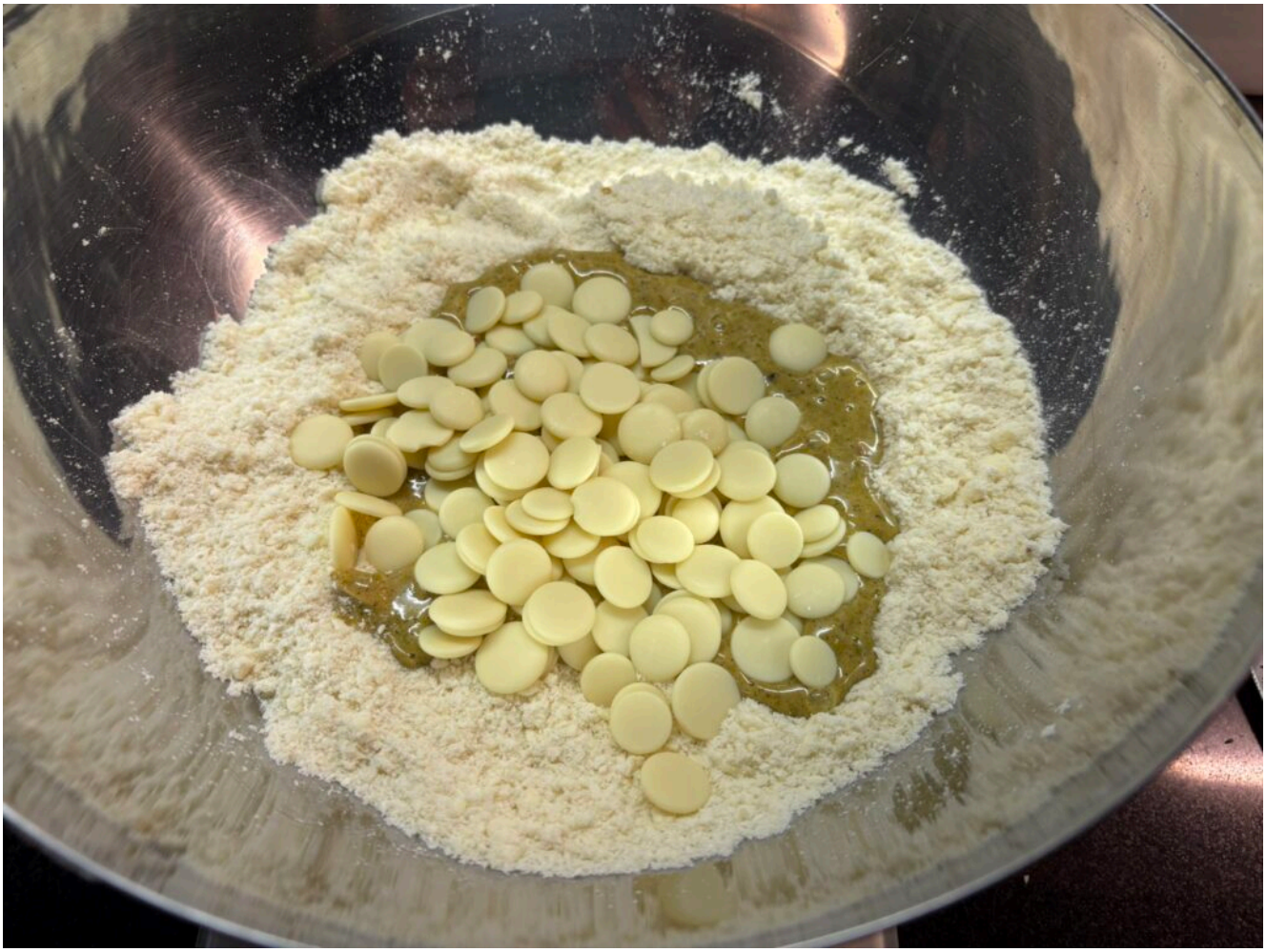






Faire un puits, verser la préparation, ajouter **les pépites de chocolat** (120 g) puis amalgamer à la main afin d’obtenir une boule consistante et légèrement collante. J’utilise un gant à usage unique pour la cuisine.







Déposer la boule obtenue sur du film alimentaire et façonner un boudin. Mettre au frais au moins 2 heures.
La réalisation d’un boudin n’est pas obligatoire mais personnellement je trouve

que c’est plus simple par la suite pour réaliser les tranches de cookies. Vou pouvez très légèrement fariné le plan de travail pour faciliter la réalisation du boudin.

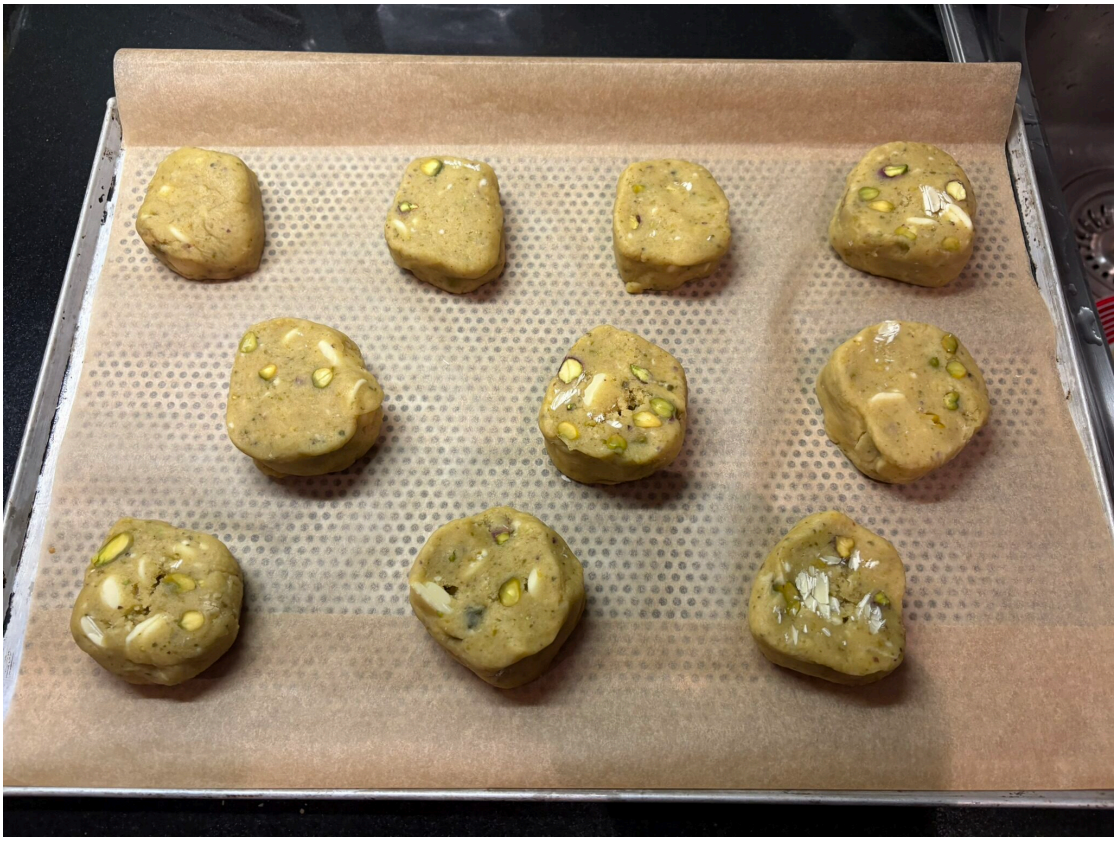








Préchauffer le four à **170°C** chaleur tournante.
Découper des tranches (avec un couteau de chef) et déposez-les sur une plaque de cuisson. Ne faites des tranches trop épaisses sauf si vous désirez avoir de gros cookies. Le poids moyen d’un cookie est d’environ 50 grammes. A partir de 70 grammes, c’est un gros cookies.



Enfourner pour 10 minutes.
Ressortir la plaque de cuisson et déposer quelques pépites de chocolat blanc, 2 noix de pécan et quelques noisettes torréfiées. Remettre au four pour 5 minutes.







**Important** : Dès que les bords commencent à brunir, sortir les cookies et les laisser refroidir 10 minutes avant de les manipuler.

Lorsque les cookies sont prêts, ils sont encore mous, pas de panique, c'est normal. Les laisser refroidir, ils durciront à l'air libre. Ranger dans une boite en aluminium, ils se conservent très bien et restent agréables en bouche pendant 48 heures.

**Une règle d'or à respecter** : il faut que les biscuits soient bien froids avant la mise en conservation, sinon c'est la catastrophe assurée, l'humidité va prendre le dessus. Dès la sortie du four, déposer vos gâteaux sur une grille de refroidissement pendant 20 minutes afin qu'ils refroidissent et sèchent complètement.







Si vous faites une seconde fournée, le temps de cuisson doit être plus court car le four est bien chaud. Une fois de plus, surveillez la coloration des bords.

## Informations utiles :

→ Si vous ne disposez pas de chocolats de couverture professionnelle, vous pouvez sans problème réaliser vos propres chunks de chocolat blanc.
→ Vous avez le choix sur le sucre à utiliser pour cette recette : soit de la vergeoise blonde ou brune (c'est un sucre à consistance moelleuse, colorée et parfumée par les cuissons successives) soit du sucre semoule blanc ou encore de la cassonade. J'ai très longtemps utilisé de la vergeoise blonde, je trouve que les cookies sont encore plus sableux. En revanche, ils colorent un peu plus à la cuisson. Faites quelques essais et choisissez celui qui vous convient le mieux.
→ Vous pourriez ne pas sabler la pâte et mélanger le tout en commençant par battre le beurre avec le sucre jusqu'à obtention d'une pâte mousseuse puis ajouter l'œuf entier et la vanille, mais en sablant votre préparation, vous obtiendrez un ressenti plus agréable en bouche. Par contre, les cookies seront plus friables.

→ Si vous voulez combiner la farine à d'autres ingrédients secs, comme de la levure ou du cacao en poudre, placez simplement tous les ingrédients dans le tamis et tamisez normalement.
→ Vous pouvez également choisir de mélanger le beurre et la farine au robot. Je l'ai déjà testé et personnellement je n'aime pas trop. Vous vous retrouvez avec des paquets de pâte amalgamée. Toutefois, si vous choisissez de le faire au robot ne dépassez pas la vitesse 1.
→ Si vous en faites beaucoup, une fois vos cookies refroidis, la congélation est de loin la meilleur méthode. Essayez le passage au grille-pain sans décongélation au préalable, c'est une tuerie.
→ Vous pouvez préparer des cookies à l'avance et les congeler sans les cuirent. Ajouter 1 à 2 minutes lors de la cuisson.
→ Vous pouvez choisir de faire des mini cookies, pour cela diminuez la quantité de préparation lorsque vous façonnez vos boules ou bien la largeur de la découpe.
→ Si vous êtes pressés, mettez tout de même votre pâte un minimum de temps au congélateur. Si vous ne le faites, vous aurez du mal à façonnez vos boules. Idéalement, laissez-les 2 heures au frais. Vous pouvez aussi les laisser toute la nuit au frais.
→ Vous pouvez choisir une cuisson plus longue (+/- 1 à 2 minutes de plus), vos cookies seront moins sableux mais plus croquants.

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir …