



Cuisine et
dépendances

Biscotti à la farine de châtaigne et graines de pistache



Cette recette vient du blog Chef Nini. Ces biscuits sont la version salée des biscotti, biscuits secs italiens comportant deux cuissons : " bis " pour deux et " cotto " pour cuisson. C'est une merveille à l'apéritif ou pour grignoter en dehors des repas pour les becs salés. Ils sont bien moins riches en sel et en graisses que les biscuits apéritifs du commerce et ils apportent une note raffinée au repas.

Ingrédients (pour une quinzaine de biscuits) :

- 135g de farine de blé
- 40g de farine de châtaigne
- 40g de polenta
- 1/2 sachet de levure chimique
- 40g d'huile d'olive
- 6cl de lait
- 1 œuf
- 3g de fleur de sel
- 30 g de pistaches

Préparation :

Tamiser les farines avec la levure. Ajouter tous les autres ingrédients et mélanger. Pétrir rapidement pour homogénéiser la pâte. Former un boudin et mettre au frigo pendant 15min.

Préchauffer le four à 180°C (th.6) et enfourner pour 35 à 40min, jusqu'à ce que la pâte soit dorée

mais pas trop sèche.

Couper en tranches de 1cm d'épaisseur puis mettre de nouveau au four 5 à 10 min pour finir de les dorer.

Faire refroidir sur une grille pour éviter que les biscotti ne ramollissent.

Servir à l'apéritif, il n'est pas nécessaire de les accompagner de sauce

Le 39 Avril 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/04/30/index.html>