

# Croquants pesto pistaches - La fourchette gourmande

<http://familyscook.canalblog.com/preview/25684135.html?pkey=h9rUIIHe0ZmZIJbflcjQnITdz52HwtOUIId7aloTf2J DyJ8=>

December 17, 2012

Ingrédients :

Farine : 300gr

Huile d'olive : 10 cl

Pistaches : 50gr (concassées grossièrement)

Œufs : 2

Pesto : 3 cuil. à soupe

Bicarbonate de soude : 1 cuillère à café

Sel : 1/2 cuillère à café

Mélanger tous les ingrédients rapidement, pour obtenir une pâte. Former un boudin avec la pâte et le placer au congélateur quinze min environ. Découper des tranches.

Faire cuire à 200°C une vingtaine de minutes.

