

Cookies-sandwiches pistache & chocolat

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 230g de beurre doux Charentes-Poitou AOP
- 220g de sucre muscovado ou vergeoise
- 230g de sucre en poudre
- 2 gros œufs
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille
- 390g de farine T55
- 1 cuillère à café de levure
- 1 pincée de sel
- 300g de pépites de chocolat noir
- 150g de pistaches entières
- 1 œuf
- 60g de sucre
- 35g de maïzena
- 125g de lait
- 120g de crème
- 25g de beurre (1)
- 75g de purée de pistache
- 100g de beurre (2)

Préparation

1. , et qui fera très certainement l'unanimité à votre table dimanche !
2. Pour ces cookies sandwiches, j'ai donc utilisé le beurre AOP Grand Fermage pour des cookies bien crousti-moelleux et une crème mousseline bien onctueuse.
3. Ajoutez ensuite les œufs et la vanille.
4. Incorporez la farine, la levure et le sel, et mélangez de façon à avoir une pâte homogène.
5. Enfin, incorporez les pépites de chocolat et les pistaches.
6. Formez des boules de de pâtes, placez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et mettez-les au congélateur pour minimum 30 minutes (vous pouvez les y laisser plusieurs heures ou jours).
7. Préchauffez le four à 175°C, disposez les boules de pâte à cookie sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en les espaçant suffisamment (les cookies vont s'étaler à la cuisson).
8. Enfournez les cookies pour 13 minutes de cuisson.
9. A la sortie du four, laissez-les refroidir sur la plaque.
10. La crème à la pistache : 1 œuf de sucre de maïzena de lait de crème de beurre (1) de purée de pistache de beurre (2) Quelques perles croustillantes ou pépites de chocolat Mélangez le lait et la crème dans une casserole, et portez le mélange à ébullition.
11. En parallèle, fouettez l'œuf avec le sucre et la maïzena.
12. Versez la moitié du mélange lait/crème dessus en mélangeant bien, puis reversez le tout dans la casserole.
13. Faites cuire à feu moyen en fouettant constamment, jusqu'à ce que la crème épaississe.
14. Hors du feu, ajoutez le beurre (1) coupé en petits morceaux et la purée de pistache.
15. Quand la crème est homogène, filmez-la au contact et mettez-la au réfrigérateur jusqu'à refroidissement.

16. Quand elle est froide, fouettez le beurre (2) pommade, puis ajoutez petit à petit la crème à la pistache.
17. Continuez à fouetter pendant plusieurs minutes, pour obtenir une crème bien lisse et aérée.
18. Déposez une cuillerée de crème sur la moitié des cookies, ajoutez quelques pépites de chocolat ou perles croustillantes, puis refermez avec la deuxième moitié des cookies.
19. Si vous les préparez en avance, pensez à sortir vos cookies sandwiches du réfrigérateur 15 à 30 minutes avant dégustation.
20. Et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com