

Mignardises aux oranges, miel et pistaches



Ingrédients : 1/2 orange non traitée, 50 g de beurre très mou, 40 g de sucre, 1 oeuf, 63 g de farine, 1/3 cuiller à café de levure chimique, 1 pincée de sel, 1 cuiller à café de miel liquide, pistaches concassées, oranges confites

Prélever le zeste de l'orange et presser le jus. Réserver 1/3 de ce jus.

Dans le cul-de-poule, travailler à la maryse le beurre très mou avec le sucre. Ajouter l'oeuf et mélanger pour obtenir un mélange bien lisse. Ajouter la farine, la levure, une pincée de sel et mélanger.

Incorporez les zestes, le jus d'orange et le miel.

Verser dans les empreintes.

Décorer avec des pistaches et des zestes d'orange confites.

Enfourner pour une quinzaine de minutes à 180°C.

Publié par **cuisineplurielle** <http://cuisineplurielle.canalblog.com> le 27 juillet 2007