



## Cookies thé Matcha, pistaches et chocolat blanc



### *Ingrédients :*

125 g de beurre  
75 g de sucre cassonade  
25 g de sucre en poudre  
1 cs de vanille liquide (ou pâte à pistache)  
1 œuf  
175 g de farine  
1 cc de levure chimique  
1 cc de thé matcha  
100 g de fèves Ivoire de Valrhona (ou voir astuces ci-contre)  
50 g de pistaches nature décortiquées

### *Recette*

Faites torréfier les pistaches quelques minutes. Concassez grossièrement les fèves Ivoire et les pistaches.

Crémer (\*) à la feuille le beurre pommade, la vanille (ou pâte à pistache) et les sucres, ajouter l'œuf puis petit à petit la farine tamisée avec la levure et le matcha.

Incorporer à la maryse le chocolat et les pistaches.

Rouler en boudin dans du papier film et laisser durcir quelques heures au réfrigérateur.

Découper en rondelles d'un ½ cm d'épaisseur, les poser espacées sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (ou plaque anti-adhésive) et cuire 10 mn. Laisser refroidir et déguster.

### Astuces :

Je pense que si vous n'avez pas de fèves de chocolat blanc, vous pouvez les remplacer par du chocolat blanc en plaque.

Afin que les cookies gardent leur croquant les conserver dans une boîte métallique.

### (\*)Définition

Crémer : Travailler un appareil en vue de lui donner la consistance d'une crème

