Cookies pistache
Pour environ !10 cookies



1. ***COOKIES***

500 g de **Cookies ancel**
120 g de beurre pommade
100 g d'œufs
75 g de pistaches grossièrement hachées

Mélanger au batteur, à l'aide de la feuille, la préparation pour cookies, le beurre et les œufs, jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Incorporer les pistaches puis laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation.

2. ***CRÉMEUX PISTACHE***

200 g de **Crémeux Pistache ancel**

3. ***MONTAGE & FINITION***

Détailler la pâte en portions puis façonner des boules légèrement aplaties. Déposer les cookies sur

une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire environ 15 minutes à 170°C. À la sortie du four, à l'aide d'une cuillère à soupe, aplatir le centre des cookies quand ils sont encore chauds afin de créer une cavité. Après refroidissement, déposer le crémeux pistache, à la poche dans les cavités.