



Cuisine et
dépendances

Crackers pistache des frères Pourcel



L'été, les apéros -simples ou dînatoires- fleurissent. Pour éviter de débarquer avec un paquet de Curly, je cherche à chaque occasion une nouvelle recette, en fonction des ingrédients du moment. Si certains aiment lire le journal en prenant le petit-déjeuner, moi je me régale à feuilleter un de mes nombreux livres de cuisine pour retrouver une recette oubliée. Celle-ci est adaptée du livre ["Tapas petites bouchées" de Jacques et Laurent Pourcel.](#)

Ingrédients (pour 35 crackers) :

- 125 g de farine
- 35 g de farine de pois chiche
- 1 pincée de levure chimique
- 6 pistaches grillées
- 1 "yaourt" sojasun nature (100g)
- 20 ml d'huile d'olive
- sel et poivre noir

Pour la finition :

- 1 blanc d'œuf
- 8 pistaches grillées
- 20 g de parmesan
- fleur de sel

Préparation :

Peler et concasser les pistaches. Mélanger les farines, la levure, les 6 pistaches concassées, le sel, le poivre avec l'huile et le yaourt. Assembler le tout en une pâte, ajouter un peu d'eau si nécessaire, la pâte doit avoir la consistance d'une pâte brisée..

Laisser reposer une vingtaine de minutes au réfrigérateur.

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Étaler la pâte sur un plan fariné sur 2 à 3 mm d'épaisseur. Découper à l'emporte pièces ou au couteau, en forme rectangulaire.

Déposer les biscuits sur une plaques à pâtisserie recouvert de papier sulfurisé.

Passer le blanc d'œuf au pinceau sur chaque biscuit. Parsemer de pistaches concassées, de fleur de sel et de parmesan râpé.

Enfourner et laisser cuire 15 à 20 min, jusqu'à ce que les biscuits colorent.

Laisser refroidir les biscuits sur une grille. On peut les conserver plusieurs jours dans une boîte hermétique.

Le 28 Juin 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/06/28/index.html>