

BISCUITS FRIGIDAIRE AUX PISTACHES ET AUX BLEUETS

Ingrédients :

- 1 ½ tasse de farine tout usage
- ½ c. à thé (2.5 ml) de cannelle
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel
- ¾ tasse (172 g) de beurre non salé, ramolli
- ½ tasse (100 g) de sucre granulé
- 1 ½ c. à thé (7,5 ml) de zeste d'orange finement râpé
- ½ tasse (62 g/2.25 oz) de pistaches natures décortiquées
- 1/3 tasse de bleuets séchés (53 g/1.88 oz) ou des canneberges (43 g/1.25 oz) séchées
- 1 gros œuf légèrement battu
- Sucre décoratif (de préférence grossier) ou du sucre turbinado

Préparation :

1. Dans un bol moyen, mélanger la farine, la cannelle et le sel.
2. Dans un grand bol, au batteur électrique à vitesse moyenne élevée, battre pendant environ trois minutes le beurre avec le sucre, et le zeste d'orange jusqu'à ce que le mélange pâlisse et qu'il soit léger.
3. Réduire la vitesse et ajouter le mélange de farine en trois fois en mélangeant bien à chaque addition pour que le tout soit homogène.
4. Ajouter les pistaches et les bleuets (ou les canneberges) et bien mélanger pour les intégrer à la pâte.
5. Diviser la pâte en deux portions égales et former deux bûches d'environ 1 ½ po (3.8 cm)
6. Équarrir les côtés de chaque bûche pour former une barre. Envelopper d'une pellicule plastique et réfrigérer pendant au moins deux heures. Le mélange doit devenir ferme.
7. Disposer les grilles du four dans le tiers supérieur pour l'une, et le tiers inférieur pour l'autre
8. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
9. Tapisser deux plaques à pâtisserie de papier parchemin.
10. Sur une feuille de papier parchemin ou de papier ciré, étendre le sucre décoratif ou turbinado.
11. Presser les barres de chaque côté (pas les extrémités) sur le sucre décoratif pour bien les enrober.
12. Couper chaque barre transversalement en tranche de ¼ po (1.27 cm) d'épaisseur, en tournant la barre après avoir coupé chaque tranche pour conserver la forme carrée (je n'ai pas tourné les barres). Si la pâte devient trop molle pour la coupe, congeler les barres brièvement jusqu'à ce qu'elles soient fermes.
13. Disposer les biscuits à environ ½ pouce (1.27 cm) les uns des autres sur les deux plaques à pâtisserie tapissées.

14. Disposer une plaque dans le bas du four, et l'autre dans le haut du four, et cuire les biscuits, en changeant la position des plaques à la mi-cuisson, jusqu'à ce que les bords soient dorés, soit 15 à 18 minutes au total.
15. Laisser refroidir quelques minutes sur la plaque, et transférer les biscuits sur une grille. Laisser refroidir complètement

Notes :

- Les barres de pâte peuvent être réfrigérée jusqu'à 3 jours, ou congelées, enveloppées dans une pellicule de plastique puis papier d'aluminium, pendant un mois (décongeler la pâte congelée au réfrigérateur jusqu'à ce que la pâte puisse être coupée en tranches).
- Les biscuits peuvent être conservés dans un contenant hermétique à la température ambiante pendant 5 jours.

Source : déclinaison d'une recette Epicurious

<https://www.epicurious.com/recipes/food/views/pistachio-cranberry-icebox-cookies-236664>

« La fille de l'anse aux coques, Maripel, le vendredi 7 décembre 2018

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2018/12/biscuits-frigidaire-aux-pistaches-et.html>