

**alimentarium**



**Prendre le large en  
cuisinant**

# Prendre le large en cuisinant

## Feuilleté pistache chocolat

Recette pour 4 personnes



### Ingédients

---

480 g de pâte feuilletée

---

120 g de pistaches ou  
amandes ou noisettes

---

120 g de sucre

---

40 ml d'eau

---

40 g de chocolat

---

20 g de sucre glace

---

### Réalisation

1. Préchauffer le four à 160°C
2. Mixer les pistaches avec le sucre. Ajouter l'eau pour faire une masse
3. Abaisser la pâte feuilletée pour former un rectangle d'environ 60 cm de long et 12 cm de large
4. Étendre la masse pistache sur la pâte feuilletée et la plier en 2 dans le sens de la largeur
5. Plisser la pâte et la déposer dans un moule à cake beurré ou garni de papier de cuisson
6. Déposer des morceaux de chocolat dans les plis
7. Cuire au four environ 45 minutes
8. A la sortie du four, saupoudrer de sucre glace.



**Bon appétit!**

Jean-Louis Boverat