

## ERDNUSS-TANNEN

Préparation 60' Repos 60 ' Cuisson 15' + 12' + 5'		<b>Pour 53 gâteaux</b>
<b><u>Ingrédients</u></b>		<b><u>Ustensiles</u></b>
- 250g de beurre	<i>½ dose</i> 125g	- bol à mixer ou saladier pour travailler la pâte
- 150g de sucre	75g	- cuillère en bois
- 1 œuf	1	- rouleau
- 400g de farine	200g	- plaque à pâtisser
- 2 cuillères à soupe de cacao	1	- formes sapins et étoiles
- 1 pincée de sel	½	- plaque de four x 2
- 50g de pistaches et noisettes mixées	25g	- 1 petite casserole
- (option : 1 orange bio)	1	- 1 petit plat allant au four
- 30g de noix de coco râpée	15g	- papier aluminium (1 morceau de 30x30cm)
- 2 cuillères à soupe de miel liquide	1	- papier cuisson (pour 2 plaques+fond du petit plat)
- ½ cuillère à café de cannelle	½	- cuillère à café + à soupe
- 130g de chocolat à 50% environ	65g	- fourchette + couteau
		- pinceau
		- petite planche à découper
		- 1 'zesteur'
<b><u>Préparation</u></b>		
1/ Malaxer du bout des doigts le beurre en petits dés, le sucre, l'œuf, la farine, le cacao et le sel.		
2/ Enrouler la pâte dans de l'aluminium et <u>mettre au frigo pendant 1 heure environ</u> .		
3/ Faire revenir dans une petite casserole les noisettes et pistaches hâchées, les zestes d'orange et le miel dans 2-3 cuillères à soupe d'eau saupoudrée de cannelle. Puis étaler ce mélange dans le fond d'un petit plat allant au four recouvert de papier cuisson et enfourner à 180°C à chaleur tournante pendant environ 15mn pour faire caraméliser. Laisser refroidir.		
4/ Etaler la pâte au rouleau sur le plan de travail fariné. Epaisseur environ 3-5mm.		
5/ Découper des formes de sapins et d'étoiles et les disposer sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Les mettre 12 mn au four à 180°C. Puis laisser refroidir.		
6/ Faire fondre le chocolat en petits morceaux avec un peu d'eau pour qu'il soit bien liquide. Puis badigeonner les sapins et les étoiles de chocolat liquide à l'aide d'un pinceau.		
7/ Parsemer certains biscuits du mélange noisettes-pistaches, d'autres de noix de coco rapée. Vous pouvez aussi en garder certains juste recouverts de chocolat. Laisser refroidir.		

La recette originale est préparée avec des cacahuètes. On va ici les remplacer par un mélange de noisettes & pistaches mixées avec quelques zestes d'orange sur certains biscuits, de la noix de coco râpée sur d'autres.

Pour gagner du temps, on mixera à l'avance les noisettes et les pistaches et on préparera des zestes d'oranges.

