

Cuillères à croquer

125 g de beurre
125 g de sucre
200 g de farine
50 g de poudre de noisettes
30 g de pistaches vertes hachées

Dans un saladier, mélangez longuement le sucre, le beurre fondu, la farine, la poudre de noisette et la poudre de pistache. Répartissez cette pâte très souple dans des moules à cuillères en silicone. Réservez au frais une bonne demi heure avant d'enfourner les cuillères à 180 °C pendant 12 minutes. Dégustez des yaourts nature ou aromatisés avec ces cuillères croustillantes.



Tuiles au granola

2 blancs d'œufs
30 g de sucre
Pour le granola
150 g de flocons d'avoine
25 g de noisettes sans peau
25 g d'amandes blanches entières
25 g de graines de courge
25 g de graines de tournesol
20 g de raisins de Corinthe
1 cuillerée à soupe de miel de fleurs

Dans une poêle, faites fondre le miel et incorporez les flocons d'avoine, les noisettes coupées en deux, les amandes et les noisettes grossièrement concassées, les graines de courge et de tournesol et les raisins de Corinthe. Remuez sans cesse pour bien torréfier les ingrédients, leur apporter une caramélisation légère. Préchauffez le four à 180 °C. Mélangez le granola et les blancs d'œufs. Mélangez le tout et façonnez des tuiles sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Enfourez 8/9 minutes. Laissez les tuiles refroidir.

