

Confiserie à la Pistache *(Pour une douzaine)*

Pour la pâte

- 80g de poudre de pistaches + quelques pistaches finement concassées
- 20g de sucre glace
- 1 càc de miel
- 1 càs d'eau de rose
- 3 capsules de cardamome, décapsulées et graines moulues.

Dans un bol mélanger la poudre de pistache, le sucre glace et la poudre de cardamome.

Ajouter le miel et l'eau de rose

Travailler la pâte à la spatule jusqu'à ce qu'elle se détache des bords du bol. Rouler la pâte en boule

Placer la pâte entre deux films alimentaires et étaler la pâte au rouleau (environ 1 cm d'épaisseur)

Laisser sécher la pâte pendant quelques heures

Découper la pâte à l'emporte-pièce (3cm de diamètre)

Disposer sur une feuille de papier sulfurisée et placer au réfrigérateur pendant quelques heures (idéalement une nuit)

Enfin garnir la face supérieur de chaque confiserie en pressant légèrement contre les pistaches concassées.