

# GALETTE PISTACHE GRIOTTE

## RECETTE



## INGRÉDIENTS

- 300 gr de beurre
- 300 gr sucre glace
- 300 gr d'oeuf
- 125 gr pâte de pistache
- Entre 60 et 70gr de griottes

## PROCÉDÉ

Beurre pommade + sucre crémer

Ajouter les oeufs et pâte de pistache + poudre d'amande

*Ne pas trop faire foisonner*

Mélanger 3/4 de crème de pistache et 1/4 de crème pâtissière

Prendre 2 abaisses de feuilletage ronde et déposer à la poche de la frangipane pistache.

Disposer généreusement des griottes dans la crème d'amande pistache



Depuis 1146



**MOULIN DE SAURET**

Créateur de Farines

