

Love boulettes

Pour 20 boulettes environ :

- 180 g de farine
- 100 g de beurre (*80 g de margarine plantafin pour moi*)
- 60 g de pistaches salées décortiquées (*non salées pour moi*)
- 60 g d'amandes effilées
- 60 g de pignons
- 1 oeuf
- 1 càc de sel
- fleur de sel
- poivre

Dans un saladier, mélanger la farine, le sel et le beurre coupé en morceaux.

Travailler la pâte avec les mains pour la réduire en un mélange sableux.

Ajouter les pistaches, les amandes et les pignons puis incorporer l'oeuf. Bien malaxer la pâte.

Préchauffer le four à 200°C.

Répartir des petits tas de pâte en vrac sur la plaque du four recouverte de papier cuisson.

Enfourner et cuire 15 min. Laisser refroidir.

Servir les boulettes saupoudrées de fleur de sel et généreusement poivrées (je n'ai pas fait cette dernière étape).

