TRANCHES AU CHOCOLAT AMER ET PISTACHES

Pour 12 triangles
Préparation : 10 min
Cuisson : 20 à 25 min

200 g de beurre demi-sel mou et coupé en dés
90 g de sucre de canne blond + 1 cuillère à soupe pour le décor
125 g de farine T65 + 125 g de farine 5 céréales et 3 graines
30 g de cacao en poudre non sucré
50 g de pistaches hachées

1. Dans une jatte, battre le beurre mou et le sucre en crème.
2. Tamiser le cacao au dessus du mélange de farine et mélanger délicatement. Ajouter ce mélange pulvérulent à la "crème" beurre + sucre et malaxer la pâte jusqu'à obtenir une consistance uniforme. la pétrir quelques instants pour l'assouplir.
3. Préchauffer le four à 180°C.
4. Etaler la pâte dans un moule à tarte en silicone de 28 cm (ou tout autre moule garni d'un papier sulfurisé). Egaliser la surface avec la paume de la main. Saupoudrer des pistaches hachées et appuyer doucement dessus pour les enfoncer légèrement. Saupoudrer d'un peu de sucre blond de canne.
5. Piquer la surface avec les dents d'une fourchette et diviser la galette en 12 parts à l'aide d'un couteau à lame arrondie (attention au moule en silicone !!!)
6. Faire cuire environ 20 à 25 min (pas plus longtemps au risque de renforcer l'amertume du chocolat).
7. Recouper les tranches à la sortie du four pour bien les délimiter.
8. Laisser refroidir complètement avant de démouler.
9. Déguster ... avec un p'tit noir !