**Diamants chocolatés à la pistache**



**Pour 6 personnes :**

* 200 g de farine
* 130 g de beurre
* 100 g de sucre + 50 g pour l'enrobage
* 25 g de [cacao](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/157/cacao.shtml)
* 1/2 cuillère à café d'essence de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml)
* 4 cuillères à soupe de [pistaches](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/224/pistache.shtml) entières non salées

* **Préparation**
*

**1**Mélangez le beurre mou, le sucre et la vanille de manière à obtenir une crème lisse. J'ai ajouté 2 cuillères à soupe d'eau. Ajoutez la farine, puis le cacao et formez une pâte homogène. Incorporez les pistaches entières et mélangez de nouveau. Formez 3 boudins de 3 cm de diamètre.

Enveloppez dans un film alimentaire et réservez au congélateur 2 heures ou une nuit, tout dépend du temps que vous avez devant vous. Pour ma part, j'ai laissé au congélateur 1 nuit. Le lendemain, mettez le sucre dans une assiette plate.

Mouillez légèrement le boudin de pâte avec un peu d'eau, passez-le ensuite dans le sucre, puis découpez des biscuits de 1 à 1,5 cm environ.

Disposez les biscuits espacés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et faites cuire à 180°C (thermostat 6) pendant 10 à 15 minutes. Laissez refroidir.