

## **CROUTE A THE (sablé pistache)**

### Pour la pâte sablée

300 g farine

180 g beurre fondu

50 g sucre

1 œuf + 1 jaune

Former une boule ; laisser reposer

### Pour la crème

125 g poudre d'amandes

2 blancs d'œufs montés en neige

50 g sucre

1 sachet sucre vanillé

Crème de pistache (2 à 3 cuillers soupe)

Foncer un moule (de votre choix ; pour ma part, j'aime bien les rectangulaires à fond amovible).

Étaler la pâte en relevant les bords et étaler la crème.

180 ° pendant 40 mn

Saupoudrer (ou non) de sucre glace.

Bonne dégustation