

## Couronnes aux pistaches

Pour la pâte :

375 gr de farine

1 cuil. à soupe de cannelle et autant de zeste d'orange râpé

1 pincée de macis ou de muscade

100 gr de noisettes moulues

150 gr de sucre

250 gr de beurre

1 œuf

2 cuil. à soupe de rhum

Entre autres :

Glaçage au chocolat noir

Glaçage blanc au citron

1 paquet de pistaches hachées

Pétrir tous les ingrédients pour la pâte, former un rouleau, l'envelopper dans un film alimentaire et mettre au frais pendant 2-3 heures. Puis couper en rondelles.

Conseil : peser une rondelle de 35 gr environ. Elle servira de modèle pour couper les autres rondelles. Former de petits boudins d'environ 40 cm de long et les couper en deux parts égales. Tresser ensuite un cordon et fermer pour obtenir une couronne en pressant bien les extrémités. Déposer sur une tôle à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé et laisser sécher durant une nuit.

Température de cuisson : four électrique préchauffé à 175°, gaz thermostat 2.

Temps de cuisson : env. 15 mn.

Après refroidissement, les disposer sur une claie à pâtisserie et les glacer avec le glaçage au chocolat ou au citron. Saupoudrer de pistaches hachées.