

**Biscotti abricot-noisette-pistache**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/12/biscotti-abricot-noisette-pistache-p1140844-r.jpg) **Pour 100 biscuits  
  
- 150 g d'**[**abricots**](https://recettes.de/abricot) **moelleux**  
**- 175 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette)  
**- 75 g de** [**pistaches**](https://recettes.de/pistache)  
**- 100 g de beurre pommade**  
**- 200 g de sucre vanillé**  
**- 3 œufs moyens**  
**- 500 g de farine T 55**

**Plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 170°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Couper les abricots en dés.  
Casser les noisettes en deux.  
Fouetter le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Ajouter les œufs un par un tout en continuant de fouetter.  
Incorporer la farine et travailler pour former la pâte.  
Ajouter les noisettes et les pistaches et mélanger.  
Incorporer enfin les dés d'abricot et mélanger rapidement pour ne pas les écraser.  
Ramasser la pâte avec la corne sur le plan de travail fariné.  
Former 4 boudins et les déposer sur la plaque.  
Enfourner pour 30 minutes.  
Laisser refroidir puis couper les boudins en tranches à l'aide d'un couteau bien aiguisé.  
Déposer les biscuits sur la plaque et les repasser au four pendant 5 minutes de chaque côté.  
Faire glisser la feuille sur le plan de travail.  
Laisser refroidir avant d'enfermer les biscuits dans des boîtes en métal.