

# Etréchy

ensemble et solidaires

[etrechyensembleetsolidaires@gmail.com](mailto:etrechyensembleetsolidaires@gmail.com)

<http://www.etrechyensembleetsolidaires.fr/> .

<https://www.facebook.com/pages/Etrechy-ensemble-et-solidaires/>.

10 rue de la Butte St Martin, 91580 ETRECHY 07-82-80-66-13

Etréchy, le 20 décembre 2020.

## Saucisson rose aux pistaches.

Ingrédients (10 personnes).

24 biscuits roses de Reims

100 g de beurre mou

20 g de pistaches non salées

2 cuillères à soupe de rhum.

Dans un bol, écraser les biscuits.

Ajouter le beurre mou, les pistaches et le rhum.

Rouler la pâte en forme de saucisson sur une feuille d'aluminium plié en 2, bien serrer.

Laisser 2 heures au frigo puis découper en rondelles.

Vous pouvez garder ces gourmandises une bonne semaine au frais, mais ça ne dure généralement pas aussi longtemps./.