

# Biscuits à la pistache

www.marmiton.org

**Pour :** 20 biscuits environ

**Difficulté :** Facile

**Cuisson :** 20 min

250 g de pistaches nature décortiquées

200 g de sucre

2 blancs d'oeuf

2 petites cuillères de miel

1 zeste de citron râpé

Concassez les pistaches finement, et mélangez-les avec le sucre , le zeste de citron râpé et le miel.

Séparez les jaunes des blancs des oeufs .

Incorporez les blancs non travaillés dans le mélange, ils doivent faire comme une colle qui amalgame le mélange pistache- sucre .

Gardez le jaune pour une autre utilisation.

Avec la pâte, confectionnez des boulettes que vous placerez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites-les suffisamment grosses et espacées, car elles s'étalent pour former des sortes de cookies .

Enfournez à 180-200°C pendant 10-15 min, en surveillant attentivement.

Sortez du four, laissez refroidir et durcir 5 min, et disposez-les dans une boîte hermétique.

