



BISCUITS PISTACHE CITRON



Pour 24 biscuits : 1 gros blanc d'œuf, 1 pincée de gros sel, 125g de pistaches grillées, salées finement hachées, 200g de sucre roux, 1cs de farine, 1/2cc de jus de citron.

Dans le bol du robot, montez au bec d'oiseau le blanc d'œuf avec la pincée de sel. Diminuez la vitesse et incorporez le sucre, les pistaches, la farine et le jus de citron.

Préchauffez le four à 160°. A l'aide d'une cuillère à glace prélevez des boules de pâte et disposez-les sur des plaques à pâtisserie recouvertes d'un tapis silpat ou à défaut de papier cuisson. Espacez-les de 5cm. Enfournez pendant 10 à 12min en inversant si nécessaire les plaques à mi-cuisson jusqu'à ce que les bords soient dorés. Posez les plaques sur une grille et laissez refroidir.

Ces biscuits se conservent entre des feuilles de papier cuisson 3 jours dans une boîte hermétique.