

## Tuiles aux pistaches

Waiting for the sun  
<http://christlor.sirdelor.net/>



*Il vous faut pour 25 tuiles*

- 100 g de farine
- 100 g de blancs d'oeufs (3)
- 90 g de sucre
- 100 g de beurre
- 50 g de pistaches non salées

Hacher grossièrement les pistaches avec un grand couteau. Allumer le four th7, 200°C.

Faire fondre le beurre, laisser tiédir.

Fouetter ensemble le beurre fondu et le sucre. Ajouter les blancs, bien fouetter. Incorporer ensuite la farine, fouetter à nouveau pour obtenir une pâte bien lisse.

Déposer de petits tas de pâte sur une plaque anti-adhésive en les espaçant bien. Étaler un peu avec le dos d'une cuillère. Saupoudrer de pistaches concassées, enfourner pour 5 à 7 minutes.

Les bords doivent brunir, mais pas le centre.

Retirer les tuiles de la plaque avec une spatule large et les déposer sur une surface arrondie (bouteille, rouleau à pâtisserie), leur faire prendre une forme arrondie appuyant dessus. Laisser refroidir.