**Les Biscuits à la Pistache**

#### Ingrédients

Pour 1 plaque de biscuits bien remplie :

50 g de farine (on peut remplacer tout ou partie par de la maïzena)

130 g poudre d’amandes

150 g sucre blanc

3 blancs d’œufs (seulement 2 si l’on n’a pas de poche à douille et que l’on veut une pâte un peu plus solide)

1 grosse cuillère à soupe de pâte de pistache

Brisures de pistache

2 cuillères de sucre glace pour saupoudrer (optionnel)

3-4 gouttes de colorant vert (optionnel)

#### Préparation

1. Préchauffer le four à 150 °C
2. Battre les blancs d’œufs en neige ferme. Ajouter à la fin le colorant.
3. Mélanger les ingrédients secs : farine, poudre d’amandes et sucre.
4. Mélanger délicatement les ingrédients secs aux blancs d’œufs, et ajouter la pâte de pistache.
5. Disposer sur une plaque de cuisson des petites boules de pâte. On peut utiliser une poche à douille. Sinon, à la cuillère, il faut compter une bonne cuillère à soupe de pâte pour chaque biscuit.

Saupoudrer de sucre glace (en utilisant une passoire) et parsemer de brisures de pistache.

1. Cuire 20 à 25 minutes.