**Tuiles à la pistache**



Ingrédients : (pour 25 tuiles)

- 2 blancs d'oeufs
- 90 g de sucre en poudre
- 50 g de beurre fondu
- 50 g de farine
- 1 càc de [pâte à la pistache](http://www.evacuisine.fr/archives/2010/07/30/index.html) ([maison](http://www.evacuisine.fr/archives/2010/07/30/index.html) ou du commerce)
- 30 g de pistaches non salées

Recette :

Dans un saladier, fouettez les blancs d'oeufs avec le sucre et la pâte à la pistache, sans les monter en neige. Ajoutez le beurre fondu préalablement refroidi et la farine tamisée. La pâte doit être assez liquide et bien lisse.

Préchauffez le four à 180 ° (th.6). Etalez des petits tas de pâte avec le dos d'une cuillère sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Espacez les tuiles d'au moins 3 cm.

Concassez grossièrement les pistaches à l'aide d'un couteau. Parsemez les tuiles avec les éclats de pistaches.

Cuisson :

Enfournez les tuiles pour 7-8 mn de cuisson. Veillez à ce qu'elles ne colorent pas trop. Pour donner aux tuiles leur forme arrondie, disposez-les chaudes sur un rouleau à pâtisserie ou un [moule à baguettes](http://www.lustensil.bigcartel.com/product/moule-a-baguettes-tuiles) (comme ici) et laissez-les refroidir.

***http://www.evacuisine.fr/***