

## AMARETTI A LA PISTACHE – au CAFE – au CITRON



Si vous avez des blancs d'oeufs qui traînent, pensez aux célèbres macarons italiens : les amaretti.

C'est très bon et ultra rapide à faire : en 20mn (vaisselle comprise) on a de quoi sublimer la pause café !

### **La recette pour 1 vingtaine d'amaretti :**

- 200 g de poudre d'amandes
- 160 g de sucre semoule + un peu
- 2 blancs d'oeufs (60-70 g) (dans l'idéal vieux de 1-2 jours)
- 40 g environ de pâte de pistaches pure \*
- 2 càc d'arôme d'amande amère

1. Mélanger la poudre d'amandes avec le sucre, ajouter l'arôme d'amandes amères et la pâte de pistaches. Monter en neige les blancs d'oeuf puis incorporer délicatement le mélange précédent. On obtient une pâte d'amandes granuleuse mais légère. Laisser reposer au réfrigérateur, couvert de papier film, pendant au moins 3 heures.

2. Préchauffer le four à 150°C. Humidifier les mains avec de l'eau. Former des boulettes, les passer dans du sucre semoule et les poser sur une plaque recouverte de papier cuisson en les espaçant un peu. Aplatir légèrement les boulettes. Cuire pendant 10-15 minutes environ, les biscuits doivent sécher, former des craquelures mais pas colorer. Ils doivent rester encore moelleux à coeur. Faire refroidir sur une grille.

**\* Pas facile de trouver de la pâte de pistache à Bourges alors je la fais moi-même. Tapez dans votre moteur de recherche « recette pâte de pistache Pierre Hermé »**

**\*\* Vahiné fait un ersatz de pâte de pistache que l'on trouve au rayon aide à la pâtisserie en grandes surfaces. Bon goût mais chimique !**

**\*\*\* Vous pouvez faire des amaretti au café (remplacer la pâte de pistache par 3 ou 4 dosettes de café lyophilisé ou au citron (remplacer la pâte de pistache par le zeste râpé d'un citron non traité**

### **Notes :**

- Ils se gardent bien deux semaines dans un boîte (ils sécheront et deviendront plus croustillants).