

Recette sans gluten ni lait de macarons à la pistache (Merci Marie-Christine)!

- Recette végétarienne
- Recette sans gluten
- Recette sans lait



Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 20 min

Temps de repos : 60 min

Ma copine Marie-Christine a décidé de nous montrer ses talents de cuisinière, elle est arrivée au travail ce matin avec de délicieux macarons à la pistache pour ses collègues préférés, nous ! Des macarons tout fondant un régal ! J'ai de la concurrence ! :) Du coup je vous transmets sa délicieuse recette, « pas bio » m'a-t-elle avouée, mais vu les ingrédients, la version bio se fait facilement !

Ingrédients

- 150 g de noisettes en poudre
- 50 g de pistaches non salées émondées
- 180 g de sucre en poudre
- 2 blancs d'œufs
- 2 cuillères à café d'extrait d'amande amère
- 50 g de noix de coco

1. Mixez les pistaches au mixer pour en faire une poudre. Mélangez celle-ci avec la poudre de noisettes et le sucre. Ajoutez les blancs d'œufs, l'amande amère et noix de coco. Mixez bien jusqu'à obtenir une pâte homogène.
2. Mettez au frais recouvert de film pour 1 heure minimum.

3. Une fois la pâte refroidie, façonnez des petits tas de pâte (idéalement avec une poche à douille), posez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (attention ils vont légèrement gonfler donc laissez assez d'espace pour qu'ils ne se collent pas).
4. Enfourez-les à four préchauffé à 160 °C (thermostat 5/6).
5. Cuisez-les 20 minutes environ. Ils ne doivent pas dorer (ou très peu).

Le conseil de Karen

Pour finir... Ils se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique. :)

Recette non revisitée ici : [Macarons à la pistache](#)