

# Briouates aux pistaches

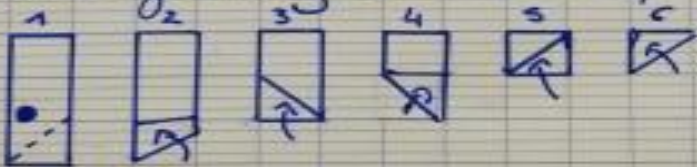
## Ingédients pour 12 briouates

25 ml de pistaches non salées  
75 ml de poudre d'amande  
2 jaunes d'œufs  
30 gr de beurre mou  
30 ml de sucre  
2 ml de fleur d'oranger  
3 feuilles de brick  
Beurre fondu pour les feuilles de brick  
25 ml de miel liquide

Hachez les pistaches, puis ajouter tout le reste des ingrédients et mixer encore.  
Coupez les feuilles de brick en quatre bandes, badigeonnez-les de beurre fondu et posez une noix de la préparation sur la bande de feuille de brick et pliez-la pour former un triangle.

Posez les triangles sur la feuille de cuisson et faites cuire.

Badigeonnez de miel après cuisson



Cuisson : dans le four préchauffé,  
9 min environ à 6/7 ou 200°C.

