 **Croquants aux Fruits Secs**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2008/12/croquants-aux-fruits-secs-17-12-2008-022-copie.jpg) **Pour environ 50 croquants**

**- 2** [**blancs d'œufs**](http://recettes.de/blanc-d-oeuf) **(environ 60 g)   
- 250 g de sucre  
- 60 g de farine  
- 50 g d'**[**amandes**](http://recettes.de/amande) **avec la peau  
- 25 g de cerneaux de** [**noix**](http://recettes.de/noix) **- 15 g de** [**noisettes**](http://recettes.de/noisette) **avec la peau  
- 15 g de** [**pistaches**](http://recettes.de/pistache)

**Plaques du four tapissées de papier cuisson  
Préchauffage du four à 200°C [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

* Hacher grossièrement les fruits secs.
* Mélanger les fruits hachés avec le sucre.
* Ajouter le blanc d'œuf. Bien mélanger.
* Incorporer la farine tamisée.
* Dresser aussitôt sur la plaque couverte de papier sulfurisé, de tout petits tas avec une cuillère à café.
* Il ne faut pas en mettre beaucoup et il faut bien les espacer, car ils s'étalent à la cuisson.
* Cuire au four préchauffé pendant 7 à 8 minutes.
* Laisser tiédir avant de les décoller et de les ranger délicatement dans une boîte en métal.