



tendre

Ingredients

30g de blancs d'oeuf
60g de pistaches
140g d'amandes entières
100g de glucose
300g de miel
2feuilles d'azyme

Étape de la recette

Préchauffer le four à 180°C

Mettre à torrifier les amandes et les pistaches pendant 8 minutes

Dans une casserole faire chauffer le miel et le glucose jusqu'à 130°C

Monter les blancs en neige assez ferme

Verser le mélange miel/glucose chaud dans les blancs en continuant à battre

Continuer à battre 3-4 minutes jpour que les blancs dessèchent et que la préparation épaississe

Ajouter les fruits secs et mélanger à l'aide d'une maryse

Verser la préparation sur une feuille azyme de 20x20cm

et recouvrir d'une seconde feuille de la même taille

Mettre au frais 2h avant de déguster

ASTUCE

J'ai utilisé un miel de fleur pour un goût qui ne soit pas trop fort