



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

Dans le bol mettre le fouet et le blanc d'oeuf 15s/vitesse 3

Ajouter le glucose et le miel 60 minutes/100°C/vitesse 2 sans le capuchon

A 15 minutes de la fin, préchauffer le four à 180°C

Mettre à torréfier les amandes et les pistaches pendant 8 minutes

Lorsque la préparation dans le thermomix est finie, ajouter les amandes et les pistaches, mélanger à l'aide d'une maryse

Étaler de façon régulière la préparation sur une feuille d'azyme de 20x20cm

Puis recouvrir avec la 2ème feuille d'azyme de la même taille

Mettre au frais 2 h avant de déguster

ASTUCE

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