



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 pour 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

⚠️;ai utilisé un miel de fleur pour un goût qui ne soit pas trop fort