



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

Il est utilisé un miel de fleur pour un goût qui ne soit pas trop fort

