

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/100C/vitesse 2 sans le capuchon

A 15 minutes de la fin, prchauffer le four 180C

Mettre torrifier les amandes et les pistaches pendant 8 minutes

Lorsque la prparation dans le thermomix est finie, ajouter les amandes et les pistaches, mlanger l'aide d'une maryse

Etaler de façon rgulire la prparation sur une feuille d'azyme de 20x20cm

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

Mettre au frais 2 h avant de dguster

ASTUCE

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

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr