



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

Prchauffer le four 180C

Mettre torrifier les amandes et les pistaches pendant 8 minutes

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

Monter les blancs en neige assez ferme

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

Continuer battre 3-4 minutes jpour que les blancs desschent et que la pprparation paississe

Ajouter les fruits secs et mlanger l'aide d'une maryse

Verser la pprparation sur une feuille azyme de 20x20cm

et recouvrir d'une seconde feuille de la mme taille

Mettre au frais 2h avant de dguster

ASTUCE

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