



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 jpour 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

J&#39;ai utilis&eacute; un miel de fleur pour un go&ucirc;t qui ne soit pas trop fort