

Carrés multinoix à la pâte de noisettes et au miel



(pour 8 environ)

75 g de farine
¼ cc de noix de muscade
30 g de poudre d'amandes
45 g de sucre roux
40 g de beurre fondu
30 g d'amandes effilées
30 g de brisûres de noisettes
30 g de pignons de pin
20 g de noix hâchées

Garniture :

1 ½ œuf légèrement battus
20 g de sucre roux
40 g de miel
50 g de pâte de noisettes

Préchauffez le four à 180 °C. Beurrez un plat carré/rectangulaire.

Dans un saladier, versez la farine tamisée, la noix de muscade, les amandes en poudre, le sucre et le beurre. Mélangez et garnissez le fond du moule avec cette préparation en tassant. Enfournez et laissez cuire environ 12 minutes ; le gâteau doit être légèrement dore. Laissez refroidir.

Pendant ce temps, mélangez les œufs, le sucre, le miel et la pâte de noisettes.

Baissez la température à 160 °C.

Versez la garniture sur la base refroidie et parsemez du mélange de noix. Faites cuire environ 40 minutes, jusqu'à ce que la garniture soit ferme. Laissez refroidir dans le moule et placez plusieurs heures au réfrigérateur avant de découper.

Vous pouvez conserver ces carrés une semaine au réfrigérateur dans une boîte hermétique si vous arrivez à y résister plus d'une journée !

Source : recette modifiée des carrés aux amandes et au miel, Carrés gourmands, les minis cuisine marabout.