

Délices aux noix

Avec 3 blancs d'oeuf

Petits biscuits Alsaciens "aériens" ! Pour de nombreuses recettes de "bredele", j'utilise l'excellent site spécialisé dans ce domaine "bredele.fr". L'équipe de ce blog poste des vidéos pour certaines recettes et vend une foule de matériel de pâtisserie !! On peut même acheter des bredeles tout prêts ! Aller le visiter, c'est une vraie mine d'or pour les "petits fours" et autres sucreries gourmandes !!!

Pour les amateurs de noix et de légèreté.

Ingrédients (pour 60-70 pièces) :

- * 3 blancs d'oeuf
- * 150g de sucre
- * 300g de noix

Préparation :

Préchauffer le four à 180° C (th6).

Casser les noix et les mixer.

Battre les oeufs en neige bien ferme.

Pour les "serrer", ajouter à la fin tout le sucre et finir de battre au fouet rapidement.

La couleur des blancs d'oeuf va devenir brillante.

Incorporer ensuite délicatement les noix mixées au blanc d'oeuf à l'aide d'une spatule.

Faire des petits tas de pâte sur une tôle avec du papier sulfurisé avec une petite cuillère (taille d'une grosse noix).

Enfourner et laisser cuire 10 à 15 minutes à 180°C.

Laisser refroidir les "délices" sur une grille.

Déguster tiède et conserver ensuite dans une boîte en métal.



Astuces :

On peut utiliser des noix déjà moulues mais cela est plus fade en goût et mixé trop fin.

Casser les noix est assez long.

Je fais ces bredeles lorsque je réalise les "rhum bredeles" qui eux ont besoin de 3 jaunes d'oeuf.