

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

COEURS AU TOURTEAU DE NOIX

115g poudre de noix (pour moi du tourteau) - 75g poudre de noisettes - 80g sucre - 1 blanc d'oeuf -

A entreprendre la veille. Dans une jatte mélanger à l'aide d'un fouet à main la poudre de noix, la poudre de noisettes, le sucre. D'autre part monter en neige le blanc d'oeuf. L'incorporer délicatement au mélange précédent jusqu'à formation d'une pâte. Etaler entre deux feuilles de papier sulfurisé à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur 1/2 cm d'épaisseur. Découper à l'aide d'un emporte-pièce et les disposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Les laisser sécher toute une nuit.

**Le lendemain, préchauffer le four à 180° (th.6).
Enfouner et cuire 10 minutes. Laisser refroidir sur grille.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr