



Touron aux noisettes

Ingrédients :

400 gr de miel

400 gr de sucre en poudre

400 gr de noisettes émondées

2 blancs d'œufs

1 pincée de sel

2 feuilles azymes A4

Préparation :

Torréfiez légèrement les noisettes dans une poêle, sans cesser de remuer. Réservez.

Dans une casserole, faites chauffer le miel 5 mn à feu doux en remuant régulièrement.

Quand le miel est bien liquide, ajoutez le sucre et poursuive la cuisson 2 à 3 mn pour obtenir un sirop ambré.

Laissez ce sirop refroidir quelques instants.

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel.

Incorporez les blancs en neige petit à petit au sirop refroidi.

Remettez-le tout à feu doux. Pour savoir si votre pâte est prête, dans un petit récipient d'eau froide, laissez tomber une goutte de celle-ci. Si elle se fige au contact de l'eau, elle est prête.

Quand la pâte est prête, ajoutez alors les noisettes (à votre gout soit entières soit légèrement concassées) et mélangez bien le tout.

Dans un plat rectangulaire, étalez une feuille de film étirable sans faire de pli et disposez dessus une feuille azyne.

Versez la pâte, bien la tasser.

Recouvrez à nouveau d'une nouvelle feuille azyne ainsi qu'une nouvelle feuille de film étirable.

Déposez un poids sur toute la surface du plat, et laissez reposer 3-4 jours.

Démoulez délicatement et découpez votre touron à votre guise.

Bon profit !