



INGRÉDIENTS

Dessert - pour env. 50 pièces

- 2 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 200 g de sucre
- 250 g de noix moulues
- 150 g de noisettes moulues

Glaçage

- 150 g de sucre glace
- 1 1/2 cs d'eau
- 1 cs d'eau de vie à la pomme sauvage

HIBOUX AUX NOIX

avec la cheffe Aline Jeandrevin

PRÉPARATION

Biscuits

- 01.** Battre les blancs d'œufs avec une pincée de sel en neige ferme.
- 02.** Incorporer le sucre, les noix et les noisettes moulues aux blancs en neige avec une spatule.
- 03.** Abaisser la pâte à 1 cm d'épaisseur sur un peu de sucre ou entre 2 feuilles de papier cuisson.
- 04.** Détailler des hiboux à l'aide d'un emporte-pièce.
- 05.** Laisser sécher à température ambiante environ 6h ou toute la nuit.
- 06.** Cuire 10 minutes dans la partie supérieure du four préchauffé à 180°C. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.

Glaçage

- 07.** Bien mélanger tous les ingrédients.
- 08.** Enduire la face supérieur du biscuit avec le glaçage, laisser sécher sur la grille.
- 09.** Conserver dans une boîte métallique.



recette de l'émission du
20.12.2024