

NIDS D'AMOUR à LA CONFITURE



Temps de préparation: 45mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 15

Ingrédients:

- 250g Noisettes
- 160g Sucre
- 1cc jus de citron
- 150g Farine
- 90g Beurre
- 2 Jaunes d'oeuf
- une pincée Sel
- 3 Blancs d'oeuf
- 80g Confiture à choix

Préparation:

- La masse noisettes:
Préchauffer le four à 180°C. Chemiser une plaque de papier cuisson.
- Mettre 250g de noisettes dans le bol de mixage et moulin 10 sec/vitesse 10. Racler les parois du bol de mixage à l'aide de la spatule.
- Ajouter 50g de sucre et 1cc de jus de citron, mélanger 10 sec/vitesse 3, transvaser dans un récipient et réserver à couvert.
- La pâte à biscuit:
Mettre dans le bol de mixage 150g de farine, 90g de beurre, 60g de sucre, 2 jaunes d'œufs et une pincée de sel et mélanger 20 sec/vitesse 4. Façonner la pâte en boule, aplatir un peu.
- Déposer la pâte sur le plan de travail légèrement fariné, abaisser à 4 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Découper des disques à l'emporte-pièce (Ø 8 cm), déposer sur la plaque chemisée. Bien nettoyer et essuyer le bol de mixage.
- La finition:
Insérer le fouet. Mettre 3 blancs d'œufs et le sel dans le bol de mixage parfaitement propre et monter en neige ferme en surveillant sans sélectionner le temps de travail/vitesse 3.5.
- Ajouter 150g de sucre et battre encore 40 sec/vitesse 3.5. Ôter le fouet. Ajouter les blancs en neige à la masse de noisettes réservée et incorporer délicatement avec la spatule.
- Mettre la masse dans une poche à douille avec embout cannelé (Ø 10 mm). Dresser une petite couronne sur chaque

disque de pâte en laissant tout autour un bord de 5 mm.

- Lisser la confiture, déposer au centre de chaque couronne.

Cuire les nids d'oiseaux 20 minutes (180°C) en bas du four. Retirer, laisser refroidir sur une grille à pâtisserie, puis servir.