

## INGREDIENTS

175 g de miel

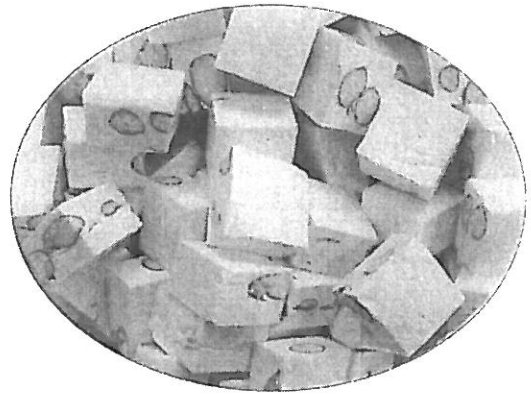
300 g de sucre

1 blanc d'œuf

300 g de fruits secs (amandes, noisettes, ...)

2 feuilles A4 de papier azyne

Arôme vanille



## PREPARATION

*Touffier les fruits secs dans une poêle chaude -*

Mélanger le miel et le sucre dans une casserole.

Sur feu doux, bien remuer le mélange jusqu'à ce que le sucre fonde.

Faire bouillir le mélange. Ne pas couvrir.

Battre le blanc d'œuf en neige.

Incorporer le sirop chaud petit à petit tout en mélangeant au batteur électrique.

Ajouter les fruits secs et l'arôme.

Recouvrir un plat de papier sulfurisé et placer la 1<sup>ère</sup> feuille de papier azyne.

Verser le mélange et bien presser, puis recouvrir d'une autre feuille de papier azyne.

Laisser reposer pendant 2 heures minimum.

Couper et déguster...