

Pâte de noix

Pour 900 g, il vous faut :

- 450 g de cerneaux de noix
- 450 g de sucre glace
- 3 blancs d'oeuf



Durée : 2 min.

- Pesez 450 g de cerneaux de noix.
- Mettez les dans le robot-coupe avec 450 g de sucre glace.
- Mettez le robot coupe en marche, et dès que les noix sont réduites en une sorte de poudre (1 minute environ), ajoutez le blanc d'oeuf...
- ...cuillère par cuillère, jusqu'à ce que la pate s'agglomère et forme la boule. Terminez à la main en rassemblant le contenu du robot-coupe en une grosse boule.
- Avec la boule formez une grosse galette que vous entourerez de film étirable et conserverez au réfrigérateur.