



Turrón Jijona

Ingrédients :

- 300 g d'amandes émondées
- 200 g miel
- 100 g sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- 1 zeste citron
- 1 pincée sel

Ustensile :

Moule à cake ou couper un « tétrapack » en deux dans la longueur. Bien le laver. Recouvrir la moitié basse de papier cuisson. Découper la partie haute pour faire un couvercle (ne garder que le rectangle central)

Préparation :

- Broyer les amandes émondées (c'est plus économique que la poudre d'amande!)
- Faire chauffer le miel dans une casserole
- Rajouter le sucre glace en évitant les grumeaux, et remuer jusqu'à un mélange blanchâtre.
- Sortir du feu et réserver.
- Battre le blanc d'œuf en neige avec le sel
- Rajouter le zeste de citron au miel refroidi.
- Ajouter en petites fractions l'œuf en neige au miel et mélanger.
- Ajouter les amandes moulues en petites fractions.
- Remplir avec la préparation
- Recouvrir d'un poids et placer au frigo au moins 24 heures

