

Rochers aux noisettes



170 g de noisettes
150 g de sucre en poudre
2 blancs d'oeuf (entre 70 et 80 g)
1/4 de c. à c. de gros sel
100 g de farine
1/2 c. à c. d'extrait naturel de vanille

Torréfiez les noisettes pour les éplucher:

Préchauffez le four à 180°. Déposez les noisettes sur une plaque et enfournez pendant 10 mn environ, jusqu'à ce que la peau craquelle.

Faites glisser les noisettes dans un torchon, laissez refroidir 5 mn, puis frottez dans le torchon pour éliminer la peau. Laissez refroidir complètement.

Mixez les noisettes dans un robot avec 50 g de sucre pour les réduire en poudre.

Attention cependant à ne pas mixer trop longtemps car les noisettes risquent de se transformer en pâte.

Fouettez les blancs d'oeuf et le sel à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'ils soient montés en neige souple. Ajoutez le reste du sucre et montez en neige ferme.

Ajoutez la poudre de noisette, la farine et l'extrait de vanille. Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Réfrigérez de une heure à une journée.

Préchauffez le four à 190°.

Avec les mains mouillées, prélevez des boules de pâte de la valeur d'une cuillerée à café bien pleine et déposez-les sur une plaque à pâtisserie garnie d'un papier sulfurisé ou d'une feuille de silicone, en les espaçant de 5 cm.

Faites les cuire environ 15 mn, jusqu'à ce qu'elles commencent à dorer.

Faites refroidir sur une grille, puis conservez (éventuellement) dans une boîte hermétique.