



*Confiseries, friandises, chocolats*

# Bouchées divines aux noix de pécan



**1h15**

TEMPS TOTAL

**15 min**

PRÉPARATION

**1h**

CUISSON

**0**

REPOS

**296**

CALORIES

Ingrédients  
pour **4** personnes

## Ingrédients pour les bouchées aux noix de pécan

180 g **Sucre cristal**  
60 ml **Miel liquide**  
60 ml **Eau**  
1 pincée(s) **Sel**  
1 unité(s) entière(s)  
**Blanc(s) d'oeuf**  
0.5 c. à café **Extrait de  
vanille**  
12 **Noix de pécan**

## Étape 1

### Préparation du sirop

- 1 Mélanger le sucre, le miel, l'eau chaude et le sel dans une casserole.
- 2 Faire chauffer sur feu moyen-vif. Fouetter jusqu'à ce que le sucre soit entièrement dissout et que le mélange commence à bouillir.
- 3 Baisser légèrement le feu et laisser cuire le sirop jusqu'à ce que sa température atteigne 120°C (au boulé).
- 4 Retirer du feu.

## Étape 2

### Préparation de la pâte

- 1 A l'aide d'un batteur, battre les blancs d'œufs pendant quelques minutes dans un saladier.
- 2 Verser très lentement le sirop chaud sur les blancs d'œufs sans arrêter de mélanger. Cette étape dure 3 à 5 min.
- 3 Continuer de battre les blancs pendant 5 minutes et ajouter l'extrait de vanille.
- 4 Fouetter les blancs jusqu'à ce que le mélange soit bien ferme et mat.

### **Étape 3**

#### Préparation des bouchées divines

- 1 Préchauffer le four à 120 °C (Th.4).
- 2 Recouvrir une plaque de four ou un plat rectangulaire de papier sulfurisé.
- 3 A l'aide d'une cuillère, disposer des tas de pâte sur le papier sulfurisé.
- 4 Déposer une noix de pécan sur chaque tas.
- 5 Cuire les bouchées divines pendant 45 minutes à 1 h.

### **Étape 4**

#### Dressage

- 1 Servir immédiatement ou conserver à température ambiante dans une boîte hermétique.