

## BUCHE AU TURRON



1 plaque de turrón tendre (300 g environ).  
25 cl de crème liquide entière très froide.  
10 cl de lait.  
50 g de sucre en poudre  
4 blancs d'œufs.  
1 pincée de sel fin.  
Amandes effilées et noisettes décortiquées  
Meringues (voir recette plus bas)

Faire griller rapidement les amandes et les noisettes. Les concasser.

Sortir la plaque de turrón de son emballage et la sécher sur du papier absorbant. La couper en 2, en émietter la moitié et la réserver.

Mixer l'autre moitié avec le lait et le sucre pour obtenir une crème.

Dans un récipient très froid, battre la crème en chantilly et l'incorporer délicatement au mélange de turrón-lait. Monter les blancs en neige ferme avec 1 pincée de sel et ajouter à la préparation en soulevant délicatement.

Ajouter le turrón émietté, mélanger de nouveau, verser dans une sorbetière et faire turbiner jusqu'à la prise en glace.

Verser la moitié de la préparation dans le plat à buche. Répartir les amandes effilées et les meringues en gros morceaux. Ajouter le reste de la préparation au turrón.

Placer au congélateur pendant 3 h minimum.

## MERINGUES

Même quantité de blancs d'œufs que de sucre + de sucre glace.

Sortir du réfrigérateur ¼ h avant la préparation

Tamiser le sucre glace.

Fatiguer les blancs à petite vitesse. Ajouter 1/3 du sucre. Augmenter la vitesse pendant environ 7 mn. Ajouter encore 1/3 du sucre et continuer à fouetter pendant 7 mn et ajouter le reste du sucre en mettant à grande vitesse 5 mn.

Arrêter le batteur, ajouter le sucre glace et mélanger à la spatule.

Avec la poche à douille mettre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et au four préchauffé à 100 °. Saupoudrer de sucre glace à travers un tamis. Renouveler au bout de 3 mn.

Cuire environ 1 h, en coinçant une spatule dans la porte du four pour le garder entr'ouvert.