**Tourons de Gap**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/06/Tourons-de-Gap-IMG_5599_33708.jpg) Pour 30 tourons de Gap**

**- 150 g de beurre** **mou- 175 g de miel (lavande de préférence)**  
**- ½ càc de sel**  
**- 1 càc de levure**  
**- 2 càs de** [**liqueur d'orange**](http://croquantfondantgourmand.com/liqueur-dorange/)  
**- 175 g de fruits confits hachés**  
**- 300 g de farine tamisée**  
**- 4 blancs d'œufs**  
**- 200 g de noisettes**  
**- 15 cerises confites**

**Empreintes à mini gâteau beurrés si non en silicone**   
**(pour moi empreintes à mini-tartelettes carrées de 4,5 cm de côté)**  
**Préchauffage du four à 200°C (Chaleur tournante)**

Sortir les blancs d'œufs à température ambiante pour qu'ils soient presque tièdes.  
Faire griller les noisettes à sec dans une poêle.  
Les frotter pour éliminer le maximum de peaux, les laisser refroidir et les mixer.  
Travailler au fouet le beurre, le sel et le miel, jusqu'à obtenir une pommade bien onctueuse.  
Ajouter la levure et la liqueur et mélanger.  
Laisser reposer pendant une trentaine de minutes.  
Couper les fruits confits en tout petits dés.  
Les mélanger intimement à la farine, avec les mains pour bien séparer tous les morceaux.  
Monter les blancs d'œufs en neige ferme.  
Ajouter tout en continuant à battre les fruits farinés, les noisettes en poudre et la préparation au beurre.  
Bien mélanger pendant quelques secondes, puis laisser reposer encore une trentaine de minutes.  
Remplir les empreintes aux ¾.  
Déposer une moitié de cerise confite sur chaque gâteau.  
Enfourner pendant 12 minutes environ.  
Démouler les gâteaux et les laisser refroidir sur une grille.