

## **NOUGAT**

### **INGREDIENTS**

**200 gr de fruits secs de votre choix ( pour moi c'était amandes , noisettes )**

**30 gr de blancs d'œufs**

**1 pincée de sel**

**300 gr de sucre semoule**

**175 gr de miel liquide ( pour faciliter les peser )**

**2 cuillère à soupe d'eau**

**2 feuilles d'azymes**

### **PREPARATIONS**

- 1. Préchauffer votre four à 160°C . Répartissez vos fruits secs sur la plaque du four et torréfier-les pendant 10 minutes dans le four chaud .**
- 2. Dans la cuve de votre batteur ( résistant à la chaleur ) , battez le blancs d'œuf en neige ferme avec le sel . Ajoutez ensuite une cuillère à soupe de sucre semoule et battez encore jusqu'à ce que la neige soit très ferme .**
- 3. Dans une petite casserole , réunissez le miel , le sucre semoule restant ainsi que l'eau et faites chauffer à feu doux . Mélanger pour faire fondre le sucre puis augmenter le feu . Surveillez la cuisson avec un thermomètre et dès que mélange atteint 140°C , enlever le du feu .**
- 4. Versez le sirop brûlant en mince filet sur ma neige en battant au batteur à vitesse rapide . La préparation va s'épaissir et prendre du volume . Incorporez ensuite rapidement les fruits secs en mélangeant à la spatule .**
- 5. Posez 1 feuille d'azyme ( côté strié en dessous ) sur une planche et versez la préparation dessus . A l'aide d'une palette , étalez le nougat sur 3 à 4 cm de hauteur en lui donnant une forme rectangulaire puis couvrez le d'une seconde feuille d'azyme .**
- 6. Laissez prendre 12 heures dans un endroit sec et frais .**
- 7. A l'aide d'un couteau scie , découpez le nougat en tranche ou en petit cube .**