

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 su 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 .**