

Noël approche et son lot de petites douceurs aussi !! Les fêtes de fin d'année sont toujours l'occasion de déguster de très bons chocolats, des desserts pleins de féerie, des bûches grandioses...

Aujourd'hui je vous propose une recette très rapide et simplissime afin de confectionner votre nougatine de sésame maison.

Celle-ci pourra vous servir à agrémenter vos gâteaux de fêtes, à décorer vos chocolats maison, à servir de socle pour une pièce montée...

La recette requiert un thermomètre afin de contrôler à la température de cuisson du sucre.



La recette pour une plaque de 15x15 cm:

- 30g de sucre en poudre
- 20g de miel
- 30g de sésames dorés

Préparer 2 feuilles de papier cuisson sur le plan de travail, ainsi qu'un rouleau à pâtisserie.

Dans une casserole, monter le mélange sucre et miel à une température de 160°C.

Verser rapidement les graines de sésames dedans et mélanger sans attendre.

Couler cette pâte sur une des feuilles et recouvrir rapidement avec la seconde feuille.

Étaler rapidement et fermement la pâte ainsi recouverte à l'aide du rouleau à pâtisserie.

Attendre 1 min ou 2 puis décoller les feuilles de papier sulfurisé et découper la nougatine à la

forme souhaitée.

Astuces : la nougatine séchant très vite, la clé de la réussite est votre vitesse d'exécution!!!!

Si vous souhaitez réaliser des formes complexes, il vous faudra être encore plus rapide pour étaler la nougatine et découper la forme à l'emporte pièce avant séchage, sinon passez-la au four quelques minutes afin de ramollir la plaque avant de la découper...