

TECHNIQUE DE LA RECETTE : NOUGATINE

Préparez tous les ingrédients.

200g de sucre, et 150g d'amandes effilées

Mettre le sucre à sec dans une casserole, et pendant la cuisson remuer à la spatule en bois jusqu'à obtenir une jolie couleur légèrement blonde.

Attention si la cuisson du sucre est trop foncé, la nougatine aura un goût amer et c'est pas bon

Si vous trouvez la coloration trop rapide avant que le sucre soit entièrement fondu, De temps en temps retirez la casserole du feu en remuant toujours à la spatule.

Ensuite versez les amandes en une seule fois, Bien mélanger rapidement la préparation et

Versez le tout sur du papier sulfurisé, l'étaler un peu à la spatule, puis poser la deuxième feuille de papier sulfurisé par-dessus et finir de faire l'abaisse au rouleau.

Enlevez la feuille de dessus, ensuite à vous de choisir la forme que vous voulez lui donner Temps que la nougatine est encore chaude, exemple photos 15 et 16. Où la couper en morceaux avec un couteau pour accompagner exemple, un dessert avec des boules de glace.

Elle peu aussi très bien se conserve dans une boîte au congélateur.

Si elle durcie trop vite pour lui donner une forme, mettez l'abaisse un peu dans le four pour la ramollir, mais pensez à préchauffer le four avant de mettre le sucre à fondre.

1

2

3

4



5

6

7

8



9

10

11

12



13

14

15

16

