

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

## ~~ Nougat ~~



125 grs d'amandes torréfiées au four à 180°C pendant 12 min  
25 grs de blanc d'oeuf (1 petit blanc d'oeuf)  
220 grs de sucre  
45 grs de glucose  
125 grs de miel

Monter les blancs avec 10 g de sucre au robot.  
En même temps, faire chauffer dans une casserole le reste de sucre avec le glucose.

Porter le mélange à 150°C.

Faire aussi chauffer dans une autre casserole, le miel à 130°C.  
Verser le miel sur les blancs en fouettant toujours, puis le mélange sucre/glucose.

Fouetter toujours afin de dessécher les blancs.  
Arrêter de fouetter. Ajouter les amandes. Mélanger

Verser le nougat sur une plaque garnie de papier sulfurisé ou de feuille azyme, lisser avec une spatule.

(j'ai mis directement sur une feuille azyme j'ai placé l'autre par dessus avec une feuille mouleuse et j'ai écrasé au rouleau à pâtisserie)

Couvrir d'une autre feuille et laisser refroidir.  
Détailler en carrés, en rectangle... comme il vous fait envie.  
Conserver au sec, dans du film alimentaire.

\*\*\*