



30 MIN
(TEMPS DE REPOS = 10H)



30 MIN



1 PLAQUE

Le nougat

Ingédients pate :

- 320g de sucre
- 220g de miel
- 200g de fruits secs concassés
- 200g de pistaches
- 120g d'eau
- 70g de blancs d'oeufs
- 25g de sucre glace
- 2 feuilles de papier de riz

Instructions

- Commence par concasser et torréfier les fruits secs : dépose-les sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfourne-les pendant 15 minutes à 150°C.
- Fais chauffer 200g de miel dans une casserole jusqu'à 130°C.
- Dans une autre casserole, mélange 320 g de sucre, 20 g de miel et 120 ml d'eau, puis porte à 150 °C.
- Pendant que les sirops chauffent, monte les blancs d'œufs avec le sucre glace jusqu'à obtenir des pics fermes.
- Incorpore progressivement le miel chaud (130 °C) dans les blancs en fouettant sans arrêt, puis ajoute lentement le sirop de sucre (150 °C) jusqu'à obtenir une texture lisse et brillante.
- Ajoute les noix variées torréfiées et mélange bien pour les répartir.



- Tapisse un moule avec une feuille de papier de riz, verse le nougat et lisse à la spatule.
- Place la deuxième feuille de papier de riz dessus, appuie légèrement pour aplatir, puis laisse refroidir et durcir dans un endroit frais et sec pendant environ 10 heures minimum.
- Découpe ensuite en morceaux et régale-toi !

Astuce : Le miel joue un rôle important dans la texture de ton nougat (moi je l'aime moelleux !). Les miels très liquides comme l'acacia donnent un nougat plus tendre, tandis que les miels déjà cristallisés rendent le nougat plus ferme.

Conservation :

Le nougat maison se conserve dans une boîte hermétique, entre des feuilles de papier sulfurisé, à température ambiante et au sec, jusqu'à 3 semaines.