



## LES NOUGATS

### INFORMATIONS :

- 1h de préparation
- Niveau moyen
- Environ 25 nougats

### INGRÉDIENTS :

- 125g de miel
- 50g de glucose
- 125g de sucre
- 30g d'eau
- 30g de blanc d'oeufs
- 75g de noisettes
- 75g d'amandes
- 25g de pistaches



## RÉALISATION DE LA PÂTE À NOUGAT :

Commencer par faire torréfier 75g de noisettes, 75g d'amandes et 25g de pistaches : les placer sur une plaque de cuisson et enfourner 10 minutes à 200°C dans un four préchauffé.

Pendant ce temps, préparer la pâte à nougat. Pour cela, faire chauffer 125g de miel. Une fois le miel atteignant les 100°C, lancer le robot pour monter en neige 1 blanc d'oeuf (30g).

Une fois le miel atteignant les 140°C, le verser doucement sur les blancs, tout en continuant de battre.

Laisser le robot tourner et faire chauffer 30g d'eau avec 30g de sucre et 50g de glucose. De nouveau, une fois que ce mélange atteint les 140°C, le verser doucement sur les blancs toujours en train d'être battus.

Laisser le robot tourner encore 5 à 10 minutes.

Ajouter alors les fruits secs et mélanger à l'aide d'une maryse.

Couler la pâte dans un moule carré, préalablement tapissé de papier sulfurisé, puis en remettre une feuille sur le dessus. Cela permettra de bien aplatir la pâte de nougat, la répartir sur l'intégralité du moule et obtenir une surface bien lisse.

Laisser figer 24h à l'air libre.

Le lendemain, démouler le nougat, retirer les feuilles de papier sulfurisé, puis découper des cubes de nougat, et le tour est joué.

