

NOUGAT

Recette Michel du 14 Novembre 2015

- . 150 gr de miel
- . 350 gr de sucre
- . 120 gr d'eau
- . 3 blancs d'œuf
- . 350 gr d'amandes épluchées ou non
- . 100 gr de pistaches
- . 150 gr de noisettes grillées sans peau

Cuisson 145°

Cuire le miel à 115°

Monter les blancs d'œuf en neige

Verser le miel chaud sur les blancs d'œuf

Mélanger le sucre dans l'eau + quelques gouttes de citron Cuire à 145°

Ajouter cette préparation sur les blancs et le miel en versant toujours délicatement le long des parois du bol mélangeur.

Laisser refroidir

Répartir les noisettes, pistaches et amandes sur une plaque de cuisson
A passer au four pour séchage

Mélanger tous les ingrédients

Déposer l'appareil une feuille de papier sulfurisé FARINEE

Etaler en rectangle avec une spatule –Presser le tout

Conservé au Frigo, le nougat sera dur .

Il s'attendri à la température ambiante.

