



NOUGAT



Pour un moule carré de 18 cm x 18 cm : 100g de glucose, 200g de sucre semoule, 65g d'eau, 250g de miel de lavande, 50g de blancs d'oeufs et 20g de sucre pour les serrer, 75g de Caraïbes, 150g de noisettes, 150g d'amandes, 50g de pistaches vertes, papier azyne.

Torréfiez les amandes, noisettes et pistaches vertes 10 à 12 min au four à 150°. Laissez-les dans le four éteint pour les conserver tièdes. Passez sur les bords du moule un papier absorbant légèrement huilé. Sur une planche ou sur un plateau posez le moule sur une feuille de papier azyne coupée à la même dimension. Dans une casserole mettez l'eau le sucre et le glucose, dans une autre le miel et portez-les toutes les deux à 140°. Quand la température des casseroles atteint 104/105° commencez à monter progressivement les blancs d'oeufs en ajoutant les 20gr de sucre en plusieurs fois dès qu'ils commencent à mousser.

Baissez la vitesse du robot et versez petit à petit dans les blancs le sirop et le miel. Laissez tourner 5min à vitesse moyenne. Pendant ce temps faites fondre le chocolat au bain-marie. Laissez encore tourner le robot 2min à vitesse lente avant d'ajouter le chocolat, puis incorporez rapidement à la cuillère en bois les fruits secs torréfiés et encore chauds en remuant vivement. Versez la masse dans le moule et aplatissez-la régulièrement. Couvrez avec une 2eme feuille de papier azyne et laissez durcir à température ambiante au minimum 4 heures, mais une nuit c'est mieux car plus le nougat est dur plus il est facile à découper.

Passez la lame d'un bon couteau sous l'eau chaude avant de détailler votre nougat en rectangles, carrés ou barres. Vous pourrez éventuellement envelopper les morceaux dans des carrés de papier cellophane. Ce nougat se conserve longtemps dans une boîte en fer par exemple et dans un endroit frais et sec mais pas au réfrigérateur.