



### NOUGAT COMME A MONTELIMAR



Pour un cadre en inox de 20x20 : 250g de miel de lavande, 100g de glucose, 200g de sucre semoule, 65g d'eau, 55g de blancs d'oeufs soit environ 2 petits blancs, 150g de noisettes, 150g d'amandes, 50g de pistaches, 50g d'oranges confites, papier azyne.

Découpez 2 carrés de papier azyne de la taille du cadre inox. Posez-en un sur un plateau recouvert de papier cuisson. Ajustez dessus le cadre inox préalablement légèrement huilé au pinceau, réservez l'autre carré de papier.

Torréfiez les amandes, noisettes et pistaches 10 min à 150°, ajoutez sur la plaque les dés d'orange confite et laissez le tout dans le four éteint pour que tous les éléments soient chauds au moment de les mélanger à la meringue. Portez à 140° dans deux casseroles différentes, d'une part le miel, d'autre part le sucre, le glucose et l'eau. Quand la température atteint environ 100°, commencez à monter progressivement les blancs en neige mousseuse. Le miel atteint en premier la bonne température, versez-le avec précaution sur les blancs en diminuant un peu la vitesse puis continuez de la même façon avec le sirop. A l'aide d'un sèche cheveux, chauffez tout le tour du bol à puissance maximum pendant quelques minutes pour dessécher la préparation.

Retirez le fouet et ajoutez les fruits secs encore chauds à l'aide d'une spatule. Mélangez rapidement avant que le nougat ne soit trop dur. Répartissez le mélange dans le cadre inox et égalisez la surface. Couvrez avec la feuille azyne réservée et laissez durcir à température ambiante au minimum 4 heures. Passez la lame d'un couteau d'office autour du moule pour décoller le nougat, poussez un peu pour démouler. Avec la lame chaude d'un bon couteau coupez des bandes d'environ 2cm de large, puis découpez chaque bande en carrés ou rectangles et régalez-vous.

