



*Confiseries, friandises, chocolats*  
**Nougatine tendre**



**1h12** **40 min** **12 min** **20 min** **425**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour **10** personnes

### Nougatine

250 g **Amande(s)**  
**effilée(s)**  
100 g **Ecorce(s) d'orange**  
**confite**  
300 g **Miel**  
75 g **Sirop de glucose**  
200 g **Crème liquide**  
**(fleurette)**  
100 g **Chocolat noir**

### Étape 1

#### Préparation de la nougatine

- 1 Préchauffer le four à 150°C en chaleur statique.
- 2 Disposer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de four.
- 3 Etaler les amandes régulièrement pour une cuisson uniforme.
- 4 Il est important de torréfier les fruits sec à 150°C afin de concentrer toute leur saveur.
- 5 Enfourner les amandes à 150°C pendant une dizaine de minutes.
- 6 Couper la feuille de papier sulfurisé dans les dimensions de la nougatine que vous souhaitez réaliser.
- 7 Enduire les réglettes d'huile à l'aide d'un papier absorbant.
- 8 Vérifier la cuisson des amandes. Lorsqu'elles sont bien dorées, éteindre le four et conserver les amandes au chaud dans le four.
- 9 Verser le glucose dans une casserole.
- 10 Ajouter le miel et la crème.
- 11 Allumer le feu et laisser fondre sans cesser de remuer à l'aide d'une cuillère en bois.

- 12 Placer un thermomètre dans la casserole et laisser la préparation monter à 123°C.
- 13 Lorsque la température est atteinte, éteindre le feu et récupérer les amandes dans le four.
- 14 Incorporer les amandes dans le sirop encore chaud et mélanger.
- 15 Ajouter les écorces d'orange confite.
- 16 Lorsque la préparation est bien mélangée, l'étaler sur la feuille de papier sulfurisé et place une deuxième feuille dessus.
- 17 Etaler la préparation à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Se servir des réglettes pour donner une forme rectangulaire à la nougatine.
- 18 Laisser refroidir.

## Étape 2

### Préparation du tablage de chocolat

- 1 Remplir une casserole d'eau et la placer sur le feu.
- 2 Mettre la moitié du chocolat dans un saladier. Placer celui-ci sur la casserole pour une cuisson au bain-marie.
- 3 Le reste du chocolat va permettre de faire baisser la température du chocolat fondu. Cette technique s'appelle le tablage.
- 4 Mélanger le chocolat à l'aide d'une spatule pour le faire fondre de façon homogène.
- 5 Placer une sonde ou un thermomètre dans le chocolat et attendre que celui-ci atteigne la température de 50°C.
- 6 Lorsque la température est atteinte, retirer le saladier du bain marie et ajouter une partie du chocolat restant afin de faire baisser la température du chocolat fondu.
- 7 Mélanger à l'aide d'une maryse.
- 8 Vérifier la température du chocolat à l'aide d'un thermomètre. Celui-ci doit être entre 28 et 29°C. Ajouter du chocolat si la température est supérieure.
- 9 Une fois la température atteinte, remettre le saladier sur le bain-marie sans allumer le feu. Laisser le chocolat remonter à une température à 31°C.
- 10 Vérifier la température à l'aide du thermomètre.
- 11 Retirer le papier sulfurisé de la nougatine et vérifier que celle-ci soit à température ambiante.
- 12 A l'aide d'un pinceau, badigeonner la nougatine de chocolat fondu.
- 13 Laisser le chocolat cristalliser à température ambiante.

## Étape 3

### Dressage

- 1 A l'aide d'un couteau éminceur, tailler la nougatine de la forme voulue.
- 2 Disposer la nougatine sur une assiette de dressage.