



Confiseries, friandises, chocolats

Nougat de montélimar



8h45 **35 min** **10 min** **8h** **404**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du nougat

- 1 Faire légèrement griller les amandes et les pistaches au four, réserver au chaud.
- 2 Dans une casserole à fond épais, porter le sucre, le miel, l'eau et le glucose à ébullition jusqu'à 140°C. S'aider d'un thermomètre de cuisine.
- 3 Commencer à battre les blancs en neige. Incorporer à mi-parcours le sucre pour bien serrer les blancs.
- 4 Verser doucement le sucre cuit tout en continuant de fouetter les blancs à petite vitesse. Puis terminer en augmentant la vitesse.
- 5 Ajouter les fruits secs, mélanger avec la cuillère en bois
- 6 Verser le nougat entre 2 feuilles de papier azyne, l'étaler au rouleau pour que le nougat ait une épaisseur de 2 cm.
- 7 Poser une plaque à pâtisserie dessus, ajouter un poids pour que cela fasse presse.
- 8 Laisser refroidir.

Étape 2

Dressage

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour le nougat

250 g **Miel**
180 g **Sirop de glucose**
2 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
80 g **Amande(s)**
entière(s)
60 g **Pistaches**
400 g **Sucre semoule**
15 cl **Eau**
2 **Pain azyne**

Ingrédients pour les blancs d'oeufs

2 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
30 g **Sucre semoule**

1 Découper le nougat en morceaux à l'aide d'un couteau électrique, servir.