



Confiseries, friandises, chocolats

Nougatine



35 min 10 min 5 min 20 min 278

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la nougatine

150 g **Sucre semoule**
80 g **Amande(s) effilée(s)**
1 **Huile d'arachide**

Étape 1

Préparation de la nougatine

- 1 Huiler la maryse et deux feuilles de papier sulfurisé afin d'éviter que la nougatine ne colle aux ustensiles.
- 2 Verser le sucre dans la casserole.
- 3 Le faire fondre sur feu doux sans y toucher jusqu'à obtention d'un caramel de couleur blond doré.
- 4 Hors du feu, verser les amandes en une seule fois. Remettre sur le feu pendant 1 minute environ pour réchauffer le mélange afin qu'il se détache facilement des parois de la casserole.
- 5 Laisser un caramel cuire sans y toucher permet d'obtenir une consistance homogène.
- 6 Verser la nougatine sur une feuille de papier sulfurisé.
- 7 Recouvrir de la deuxième feuille, puis étaler au rouleau à pâtisserie.
- 8 Le caramel refroidit rapidement, il faut donc aller très vite. Préparer les ustensiles à l'avance pour ne pas perdre de temps.
- 9 Laisser durcir.

Étape 2

Dressage

- 1 Une fois durcie, casser la nougatine en morceaux.
- 2 Conserver la nougatine dans une boîte hermétique à température ambiante.