



Confiseries, friandises, chocolats

Nougat au chocolat, amandes et pistaches



13h10 **25 min** **45 min** **12h** **554**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

130 g **Chocolat noir**
100 g **Sucre semoule**
100 g **Miel liquide**
100 g **Amande(s)
entière(s)**
30 g **Pistaches**
1 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
3 cl **Eau**

Étape 1

Préparation des fruits secs et du chocolat

- 1 Préchauffer le four à 150°C (Th.5).
- 2 Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, étaler les amandes. Enfourner et torréfier 12 min en remuant 1 ou 2 fois.
- 3 Baisser le thermostat à 100°C (Th.3), ajouter les pistaches poursuivre la cuisson pendant 3 minutes.
- 4 Laisser les amandes et les pistaches sur la plaque dans le four chaud jusqu'à utilisation.
- 5 Il est important que les fruits secs soient tièdes ou chauds au moment où ils vont être incorporés. Cela va permettre une répartition uniforme.
- 6 Faire fondre le chocolat au bain marie ou au micro-ondes par tranche de 30 secondes en remuant entre chaque cuisson. Réserver.

Étape 2

Préparation du nougat

- 1 Préparer le sirop de sucre : mélanger le miel, le sucre et l'eau dans une petite casserole.
- 2 Faire chauffer très doucement pour faire fondre le sucre.

Monter la température jusqu'à ce que le sirop atteigne environ 140°C. Retirer aussitôt du feu.

- 3** La température est importante : si votre sirop n'est pas assez cuit le nougat sera trop mou et collant et si vous le laissez cuire trop longtemps le nougat sera trop dur.
- 4** Battre les blancs en neige ferme. Rajouter doucement le sirop en continuant de fouetter.
- 5** Ajouter à ce mélange le chocolat tiédi puis mélanger à l'aide d'une maryse.
- 6** Transvaser la masse obtenue dans une casserole. Faire chauffer sur feu très doux pour dessécher la masse pendant quelques minutes en remuant constamment avec une cuillère en bois et en veillant bien à ce que ça ne brûle pas. La masse devient assez dure et lourde.
- 7** Quand la masse se détache du fond la température idéale est atteinte. Retirer du feu puis rajouter les fruits secs à l'aide d'une cuillère en bois.
- 8** Verser la préparation dans un moule en silicone ou dans un moule tapissé de papier sulfurisé.
- 9** Laisser durcir une nuit à température ambiante ou au réfrigérateur si la pièce est trop chaude.
- 10** A savoir : le nougat ramollit à la chaleur et également dans un environnement humide d'où l'importance de le stocker dans un endroit frais et sec.
- 11** Une fois le nougat durci, le couper en morceaux (tranches, cube...) à l'aide d'un couteau.
- 12** Pour faciliter la découpe tremper la lame du couteau dans de l'eau bouillante pour que ce soit plus facile.
- 13** Conserver les nougats dans un endroit frais et sec.