



Nougatine



Temps de préparation : 15 mn
Temps de cuisson 15 mn
Temps Total : 30 mn

Difficulté : Faible

Budget : Faible

Ingrédients

- > 200 gr de sucre
- > 4 CàS d'eau
- > 70 gr d'amandes effilées

Matériel

- > 2 feuilles de papier cuisson ou de silpat
- > rouleau à pâtisserie

Préparation

Dans une casserole à fond épais verser l'eau et le sucre. Porter à forte ébullition. Le sucre va passer par différentes étapes. D'abord blanc et mousseux, puis transparent et enfin il va commencer à se colorer. Pendant toutes ces phases surtout ne pas le remuer.

Pendant ce temps préparer vos 2 feuilles de silpat et le rouleau à pâtisserie. Dérouler une feuille sur une planche de travail.

Lorsque le caramel commence à se colorer, le remuer très légèrement pour l'homogénéiser. Lorsqu'il est brun clair, retirer la casserole du feu et verser d'une coup les amandes, remuer pour mélanger puis verser aussitôt toute la préparation sur la première feuille de cuisson, poser immédiatement la seconde feuille par-dessus puis à l'aide du rouleau à pâtisserie étaler la préparation entre les feuilles.

Laisser totalement refroidir, retirer la feuille supérieure, retourner délicatement et retirer la seconde feuille.

Astuces

Cette nougatine peut se conserver quelques jours dans une boîte hermétique.

Inévitablement il va rester du caramel et des amandes dans votre casserole. Pour le nettoyage de la casserole, rien de plus simple : remplir totalement la casserole d'eau puis mettre à bouillir. Pour les bords, faire écouler l'eau bouillante par ces endroits en frottant avec une brosse à vaisselle.