NOUGAT BLANC DE MONTELIMAR

attention! Recette capricieuse

1 blanc d'œuf (30 gr)
400 gr de miel d'acacia ou toutes fleurs (miel liquide)
200 gr d'amandes
2 feuilles azyme de 20x20 env

Insérer le fouet
mettre le blanc avec le miel dans le bol,
surtout ne pas mettre le gobelet
programmer 1 heure 100° vitesse 3 et demi (1 heure 95° sur le Tm5)
NE SURTOUT PAS METTRE LE GOBELET

Pendant ce temps préparer un cadre de 20x20 env., le chemiser de papier sulfu puis poser une feuille de papier azyme au fond

Au bout de 45 mn étaler les amandes sur une plaque à pâtisser et les mettre à torréfier dans le four à 180° (th6)
A la sonnerie ajouter les amandes bien chaudes et faire tourner le fouet à vitesse 3 quelques secondes pour bien mélanger,ou bien mélanger à la spatule
Il faut travailler rapidement le nougat prend vite
Surtout, bien faire coïncider la fin de la torréfaction avec la fin de la cuisson du nougat

Verser immédiatement sur le papier azyme qui a été préparé sulfurisé et remettre du papier Azyme par dessus appuyer un peu pour obtenir une surface assez plane

Mon astuce : je me mouille les mains à l'eau froide pour aplatir le nougat avant de poser la deuxième feuille azyme dessus

Mettre immédiatement votre bol à tremper avec de l'eau chaude
ou bien faites une crème dessert sans rincer le

Laisser bien refroidir avant de couper

CONSEILS

Ne pas ranger le nougat au frigo (sauf si il coule trop)
si il est vraiment trop dur à couper passez le 3 à 5 sec au micro ondes
en cas de "ratage" voir la recette de glace au nougat ici pâte à tartiner ici si votre nougat a tendance à couler un peu faites en des cubes que vous tremperez dans du chocolat