

NOUGAT TENDRE

2 blancs d'œufs,
150 gr de fruits secs (amandes, noisettes, pistaches....)
150 gr de miel liquide
200 gr de sucre
1 c à café d'eau,
1 c à soupe de jus de citron
1 thermomètre de cuisine
2 petites casseroles
1 cadre à pâtisser de 20 x 20
Un saladier dans une casserole d'eau chaude
Feuilles azyne et papier sulfurisé



Préparer le cadre à pâtisserie

Plier le papier sulfurisé afin qu'il habille intégralement le fond du cadre et les côtés, Mettre une feuille de papier azyne à l'intérieur (elle sera posée sur le papier sulfurisé réserver la deuxième feuille pour en couvrir la surface du nougat)

Préchauffer le four à 150° (th 5). Mettre les fruits secs sur une plaque à pâtisser ou la lèche frite du four

Mettre le miel dans une casserole

Mettre le sucre, l'eau, le jus de citron dans la deuxième casserole

Mettre les deux casseroles sur feu doux

Pendant la cuisson des sirops, mettre les blancs avec le fouet dans le bol

Surveillez les températures du sucre et du miel

En premier lieu, le miel, lorsqu'il atteint les 110°, programmer 7 mn 100° vitesse 3.5 et enfourner les fruits secs pour les torrifier

Lorsque les blancs sont bien fermes et que le miel atteint 121° verser le miel en filet sur les blancs tout en continuant de battre

Laisser tourner le Thermomix en surveillant la température du sucre

Lorsque la température atteint 150° (le sucre sera déjà un peu coloré) il faudra verser en filet sur les blancs comme pour le miel (attention au risque de bulles qui fait un effet volcan)

Laisser tourner encore 4 mn sans température jusqu'à ce que les amandes aient 10 mn de torrification dans le four

Poser un saladier sur un bain marie chaud, y verser la pâte à nougat, les fruits secs et mélanger rapidement avec une spatule

Verser sans attendre dans le cadre puis lisser, rajouter la deuxième feuille azyne



ASTUCE TROLL TEF

Il suffit de se mouiller les mains, et les poser sur la pâte pour lisser la surface du nougat avant de poser le papier azyne, il sera chaud mais pas brûlant

Mettre le bol à tremper dès la fin de la recette le nougat va fondre et le nettoyage en sera facilité

Ou faire une crème dessert le lait fondra et diluera le nougat dans la crème ce qui apportera un parfum supplémentaire à votre crème dessert

Le nougat se coupe facilement avec une lame de couteau trempée dans de l'eau chaude