



Nougat blanc aux amandes

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Miam! pourquoi pas se faire plaisir avec des nougats blancs comme les pro.

- 35 gr de blancs d'œufs
- 375 gr sucre en poudre
- 375 gr de miel de tournesol
- 375 gr d'amandes non émondées
- 120 gr de glucose
- 1 gr de bicarbonate de sodium
- 50 gr d'eau

**Recette
pour:**

**8-10
personnes**



Réalisation:

Le nougat se compose principalement d'un sucre cuit à base de **miel**. Foncer un moule de 20 cm de côté de **papier de riz** comestible. Verser dans une casserole le sucre en poudre, **le glucose**, **le miel** et l'eau. Cuire jusqu'à obtenir la température de 142°C.

Dès que le sucre atteint cette température, plonger le fond de la casserole dans de l'eau froide pour **arrêter la cuisson du sirop**. Avant d'atteindre le degré de cuisson du sucre cuit, il faut monter **les blancs d'œufs** et le bicarbonate de soude. Commencer à les battre dès que **le sucre atteint les 125°C**. Verser sur les blancs battus le sirop à bonne température. Il est préférable de le verser en filet mince au bord du récipient tout en **fouettant les blancs**. Une fois le sucre versé sur les blancs en neige, mettre le récipient **au bain-marie** avec de l'eau frémissante et affermir le mélange.

Continuer à fouetter la masse jusqu'à ce qu'elle devienne épaisse et tienne parfaitement sur le fouet. Vous pouvez réaliser cette étape en chauffant légèrement la cuve **du batteur avec un chalumeau** (voir vidéo). Il faut environ chauffer légèrement 5 minutes. **Attention de ne pas trop chauffer**, votre nougat en refroidissant **deviendrait dur comme de la pierre et serait immangeable**. Vous pouvez tester votre nougat en prélèvement à la cuillère un



Recette de www.vision-plaisir.fr

peu de nougat et de le plonger dans de l'eau glacée quelques secondes. Cela vous donnera une indication sur sa dureté.

Après cette étape, **verser les amandes** légèrement grillés au four à 180°C. Selon votre choix, ajouter des arômes naturels. Mélanger à la spatule et verser dans votre récipient chemisé de **feuille de riz**. Lisser la surface avec une spatule **légèrement huilée**. Placer une feuille de riz sur le nougat et une planche ou une plaque avec des poids. Laisser le nougat durcir toute une nuit à température ambiante.

Le lendemain (soit 18 heures environ), **démouler le nougat** et couper à l'aide d'un couteau à lame épaisse des bandes de 2 cm de large. **Les laisser sécher** pendant 2 heures avant de les mettre dans une **boîte hermétique**. Ils se conservent plusieurs semaines, enfin si vous n'avait pas des grands gourmands chez vous. Chez moi, une recette comme celle-là ne dure pas plus de 24 heures. Cela m'arrive de ne pas avoir le temps de goûter ma production.

