



## Le nougat blanc

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

Le nougat blanc. Cette sera réalisée avec du miel de châtaigne.

### Ingrédients:

- 140g de sucre en poudre
- 190g de miel de châtaigne
- 90g de glucose
- 50g d'eau
- 200g d'amandes émondées
- 100g de pistaches vertes
- 50g de raisins secs
- 25g de blancs d'œufs
- 10g de sucre glace

**Recette  
pour:**

**8-10  
personnes**



## Réalisation:

Comme la pâte de guimauve, le nougat se compose principalement d'un sucre cuit à base de miel. La cuisson est au-dessus des 135°C. Foncer un moule de 15 cm de côté de papier de riz comestible. Verser dans une casserole le sucre en poudre, le glucose et l'eau. Cuire jusqu'à obtenir la température de 138°C. Ajouter le miel et cuire afin obtenir la température de 143°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 en parallèle avec le sucre glace 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).

Après cette étape, verser les fruits secs (amandes, raisins secs et pistaches) 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.





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



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



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

© 2016 vision-plaisir