



Nougat tendre des copains



Ingrédients :

- 70g de blancs d'œufs
- 250g de sucre + 20gr pour serrer les blancs
- 125g de glucose
- 170g de miel de lavande (ou du miel d'oranger)
- 80g d'eau
- 30gr sucre vanillé
- 300g à 350g d'un mélange de fruits secs ou confits
 - amandes, pistaches, noisettes, noix de macadamia...
 - oranges confites, citrons confits, cranberries...
- 2 feuilles de pain azyne ou papier sulfurisé

Matériel : Robot pâtissier avec fouet et feuille, thermomètre de cuisson

Réalisation :

1. Mettre 250 de sucre, le glucose et l'eau dans une casserole pour réaliser un sirop
2. Torrifier les fruits secs au four 10min à 150°C et maintenir au chaud four éteint
3. Attendre que le sirop atteigne 100°C
4. Faire chauffer le miel et le sucre vanillé dans une casserole
5. Attendre que le sirop atteigne 110°C
6. Battre les blancs en neige, les serrer avec 20g de sucre
7. Lorsque le miel atteint 130°C, verser le en filet sur les blancs en vitesse réduite
8. Lorsque le sirop atteint 148°C, verser le sirop en filet sur les blancs en vitesse réduite
9. Oter le fouet et monter la feuille, Continuer de mélanger durant environ 10min tout en chauffant le bol pour dessécher la masse à l'aide d'un sèche-cheveux . Pendant ce temps, ajouter les fruits confits aux fruits secs pour que tous les ingrédients soient chauds
10. Ajouter tous les fruits dans les blancs et continuer de mélanger quelques instants
11. Verser dans le cadre ou un moule garni de papier cuisson.
12. Mettre un poids pour tasser et égaliser la surface.
13. Après refroidissement complet, enlever le papier cuisson et saupoudrer de sucre glace.
14. Découper en tranches avec un couteau cranté ou avec un couteau électrique.

Notes : le fait de dessécher la masse améliore la tenue du nougat et améliore la conservation.

Il est possible de se passer de moule en déposant la masse entre 2 feuilles de papier cuisson et en l'aplatissant au rouleau en appui sur 2 cales d'épaisseur 2 à 3 cm.

Conserver votre nougats à l'abri de l'humidité envelopper de film alimentaire ou de cellophane.