



Nougatine



Ingrédients :

- 250 gr de glucose
- 250 gr de sucre semoule
- 200 gr d'amande effilée

Réalisation :

1. -chauffez le glucose dans une casserole inox bien propre
2. -versez le sucre et mélangez doucement
3. -laissez cuire à la coloration désirée (pas trop) plus c'est coloré plus ce sera amère
4. -ajoutez les amandes mélangez et videz sur une feuille de papier cuisson
5. -étalez au rouleau à pâtisserie que vous aurez pris soin de huiler comme il faut
6. -détaillez à votre convenance quand la nougatine est encore chaude

-----Attention aux brûlures le tout doit être fait chaud-----