

NOUGATINE AU MIEL

La nougatine au miel est une confiserie délicieuse et croquante, parfaite pour décorer des pâtisseries ou pour être dégustée telle quelle

Ingrédients :

- 200 g de sucre
- 100 g de miel
- 100 g d'amandes effilées
- Quelques gouttes de jus de citron (pour éviter la cristallisation du sucre)
- Huile neutre pour graisser la plaque de cuisson

Préparation :

- Préparation de la plaque : Graissez légèrement une plaque ou un tapis en silicone pour éviter que la nougatine ne colle.

nougatine



- Caramélisation : Dans une casserole à fond épais, mettez le sucre, le miel, et quelques gouttes de jus de citron. Faites chauffer à feu moyen sans remuer jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur ambrée.
- Ajout des amandes : Une fois le caramel prêt, retirez la casserole du feu et ajoutez les amandes. Mélangez rapidement pour bien enrober les amandes de caramel.
- Étaler la nougatine : Versez la préparation chaude sur la plaque graissée. Étalez-la rapidement avec une spatule légèrement huilée pour obtenir l'épaisseur souhaitée.

NOUGATINE AU MIEL

nougatine



- Laisser refroidir : Laissez la nougatine refroidir complètement pour qu'elle durcisse. Une fois refroidie, cassez-la en morceaux selon vos envies.

Astuce :

Pour une finition parfaite, vous pouvez découper la nougatine encore chaude à l'aide d'un couteau bien huilé pour créer des formes spécifiques (carrés, triangles, etc.), idéale pour des décorations sur des gâteaux ou des entremets, glaces.

Conservation :

La nougatine se conserve bien dans une boîte hermétique, à l'abri de l'humidité.