



NOUGAT de Montélimar



> pour 8 personnes



Temps de préparation : 5 minutes



Temps de repos : quelques heures



Ingrédients



175 g de miel



5 cl d'eau



200 g de noisettes, pistaches
et amandes non salées



300 g de sucre



1 blanc d'œuf



2 feuilles de pain azyme

Étapes

Étape 1 :

Dans une poêle, faites revenir les noisettes et les amandes pendant 1 minute puis ajoutez les pistaches pendant 1 minute supplémentaire et réservez le tout.

Étape 2 :

Montez le blanc en neige dans un robot. Dans une casserole, versez le miel, l'eau et le sucre et faites chauffer le tout jusqu'à ce que la température atteigne 140°C.

Étape 3 :

Versez le sirop sur le blanc en faisant tourner le robot et laissez-le fonctionner pendant 2 à 3 minutes.

Étape 4 :

Ajoutez les fruits secs et versez la préparation dans un moule tapissé d'une feuille de pain azyme.

Étape 5 :

Recouvrez avec la seconde feuille puis laissez durcir pendant quelques heures. Coupez des tranches de nougat et dégustez !

Étape 6 :

Partagez les nougats pour faire rayonner la joie autour de vous.

