

Nougat au chocolat

Catégorie : Chocolats & confiseries

Ingrédients

- 100g de blancs d'œufs
- 120g de glucose
- 350g de miel (miel de fleurs pour moi)
- 60g de pâte de cacao
- 240g de chocolat noir à 66% de cacao (le Caraïbes de Valrhona)
- 400g de fruits secs (j'ai mis 300g de noisettes et 100g d'amandes)
- 130g d'eau
- 220g de sucre
- 80g de sirop de noisette grillée Bacanha
- 180g d'eau
- 250g de sucre

Préparation

1. Je vous conseille de préparer en avance les différents thermomètres, pesées, casseroles, et autres ustensiles nécessaires à la recette.
2. Il vaut mieux également aussi prévoir le(s) cadres ou cercles en inox dans le(s)quel(s) vous allez verser votre nougat, ainsi que découper les feuilles de papier azyme à la bonne dimension, car quand le nougat est prêt, il ne faut pas attendre avant de le mouler.
3. Placez les fruits secs sur une plaque et torréfiez-les pendant 15 minutes à 150°C.
4. Ensuite, éteignez le four mais laissez-les fruits secs dedans, ils ne doivent pas être froids au moment de les rajouter au nougat.
5. Portez à ébullition d'eau avec de sucre et de sirop de noisette (ou de sucre et d'eau), puis ajoutez le chocolat et la pâte de cacao hachés en remuant jusqu'à obtenir une sorte de ganache lisse et brillante.
6. Mélangez dans une casserole d'eau, de sirop de noisette, de sucre et de glucose (ou de sucre, de glucose et d'eau) (il devra cuire jusqu'à 130°C).
7. Quand le sirop atteint 100°C, mettez le miel à chauffer également doucement (il devra atteindre 120°C).
8. Quand le sirop atteint 115°C, commencez doucement à fouetter les blancs d'œufs pour obtenir une texture de mousse à raser pas trop ferme.
9. Quand le sirop de sucre est à 130°C, versez-le en filet sur les blancs en fouettant toujours.
10. Quand il est complètement incorporé, ajoutez de la même façon le miel à 120°C et continuez toujours à fouetter.
11. Enfin, versez dedans la préparation en chocolat.
12. Quand la pâte est homogène, c'est le moment de sortir le sèche-cheveux !
13. Il va falloir dessécher le nougat, c'est-à-dire continuez de fouetter la pâte avec votre robot à vitesse moyenne, et en même temps diriger la chaleur du sèche-cheveux directement sur le nougat, et sur tout le tour du bol, et ce pendant environ 40 minutes.
14. Pour vérifier si le nougat est suffisamment desséché, il faut en prélever une petite partie et la passer sous l'eau froide, cela permet d'avoir une idée du résultat du nougat final.
15. Si vous n'avez pas de sèche-cheveux, vous pouvez utiliser un chalumeau ou encore un bain-marie (cette dernière technique est un peu plus lente mais fonctionne aussi).
16. Quand le nougat est bien, vous n'avez plus qu'à ajouter les fruits secs en faisant attention à bien les répartir, puis à le verser dans un cadre huilé sur une feuille de papier azyme, avant de l'aplatir et de le refermer avec une

seconde feuille de papier azyme.

17. Attendez au moins 12h, au mieux 24h, avant de démouler le nougat et de le découper en barres ou en bonbons.

18. Et surtout, régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com