

Nougat (Philippe Conticini)

Catégorie : Recettes de Noël

Ingrédients

- 305g de miel (pour moi, 200g de miel de fleur et 105g de miel de lavande)
- 180g de glucose
- 375g de sucre
- 127g d'eau
- 280g d'amandes
- 140 de pistaches
- 110g de noisettes

Préparation

1. Ensuite, frottez-les les uns contre les autres pour les monder (si certains fruits secs ont encore leur peau ça n'est pas important), puis remettez-les dans le four chaud mais éteint, ils doivent être chaud au moment de les incorporer à la pâte de nougat.
2. Pendant que les fruits secs sont au four, je vous conseille de préparer votre cadre en inox légèrement huilé, posé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et de découper le papier azyme si vous en utilisez (deux carrés de la taille de votre cadre en inox donc).
3. Moi je n'avais pas de cadre à la bonne taille donc j'ai utilisé un grand cadre et quelques rectangles.
4. A ce moment, je vous conseille de préparer toutes les casseroles / bols avant de commencer la cuisson de quoi que ce soit, vous serez plus à l'aide pour la réalisation de la recette.
5. Vous pouvez aussi sortir votre sèche-cheveux / chalumeau (pas de panique si vous n'avez ni l'un ni l'autre, vous pourrez aussi dessécher votre nougat sur un bain-marie, dans ce cas préparez une grande casserole d'eau).
6. Dans la première casserole, versez l'eau, le sucre et le glucose.
7. Dans la seconde, placez le miel.
8. Enfin, mettez les blancs d'œufs dans le bol de votre robot (ou dans un cul-de-poule avec un batteur électrique prêt à servir à proximité).
9. Le sirop de sucre doit cuire jusqu'à la température de 144°C, celui de miel jusqu'à 122°C.
10. Commencez par faire cuire le sirop de sucre sur feu doux.
11. Quand il atteint la température de 50°C, allumez le feu sous la casserole contenant le miel.
12. Quand le sirop de sucre atteint la température de 130°C, commencez à battre les blancs d'œufs, puis à 144°C versez petit à petit le sirop sur les blancs mousseux (mais pas ferme, même principe qu'une meringue italienne).
13. Quand le sucre est incorporé et la meringue bien gonflée, versez le miel à 122°C de la même façon sur les blancs.
14. Arrive maintenant le moment du dessèchement de la pâte de nougat ; si vous avez un sèche-cheveux ou un chalumeau c'est parfait, sinon utilisez un bain-marie.
15. Il s'agit de faire suffisamment sécher la pâte de nougat pour qu'elle soit ferme et ne coule pas au découpage, mais sans la rendre cassante pour autant.
16. Alors selon votre sèche-cheveux/chalumeau/bain-marie et selon si vous utilisez un batteur électrique/un robot muni du fouet/une cuillère en bois (dans le cas du bain-marie) le temps de dessèchement va varier, mais généralement il faut entre 20 et 40 minutes pour atteindre la bonne consistance.
17. Pour vous donner une idée, j'ai utilisé mon robot (Kenwood chef titanium) en vitesse 3-4 (vitesse moyenne

donc) et un sèche-cheveux (que j'ai passé tout autour du bol en inox, mais aussi au-dessus pour que le souffle d'air chaud touche directement la pâte de nougat), et le desséchement a duré environ 35 minutes.

18. Apparemment, il faut moins de temps avec un chalumeau, et à peu près pareil voire un peu plus au bain-marie.

19. Pour savoir si votre nougat est à la bonne consistance, il faut en prélever une petite partie, la passer sous l'eau froide et de cette façon vous aurez un bon aperçu de la consistance finale du nougat lorsqu'il aura refroidi ; il faut que la pâte soit plutôt élastique et ne colle plus aux doigts.

20. Quand la pâte du nougat est prête, il faut agir vite : rajoutez immédiatement les fruits secs (il faut qu'ils soient chauds (oui je me répète mais c'est important) pour qu'ils s'incorporent bien à la pâte de nougat) en remuant bien pour avoir un mélange homogène.

21. Ensuite, versez tout de suite le nougat dans votre cadre (ou vos cadres selon la répartition que vous souhaitez faire), avec une feuille azyme sur le fond du cadre et une que vous collez sur le nougat en l'aplatissant pour avoir une surface lisse.

22. Si vous n'avez pas de papier azyme, vous pouvez aplatir le nougat entre deux feuilles de papier sulfurisé à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

23. Vous voyez sur la photo, avec le surplus de nougat j'ai fait un "boudin" que j'ai roulé dans du papier azyme, si vous n'avez aucun matériel vous pouvez procéder de cette façon, puis découper des tranches :-)
Laissez le nougat refroidir et durcir pendant quelques heures, puis prenez un grand couteau et chauffez la lame avant de démouler et de découper le nougat comme voulu (en barres, en petits carrés).

24. Si vous n'avez pas utilisé de papier azyme, vous pouvez découper le nougat en petits rectangles et les envelopper dans du papier pour avoir des « bonbons » individuels.