

## Nougat aux m&m's®



Voilà ! Le travail a repris et tout le monde (ou presque tout du moins) retourne au boulot ! Ce n'est pas pour autant que j'arrête de vous proposer de belles gourmandises ! Aujourd'hui je vous propose un nougat très très régressif ! Un nougat aux m&m's® ! Moelleux, croustillants, il est juste à tomber et cette belle petite gourmandise vient du blog "[Macaude en cuisine](#)". Je vous conseille fortement de tester si vous voulez faire des heureux !

### Pour une quinzaine de nougats

#### Ingrédients:

- 85g de miel
- 150g de sucre
- 1 petit blanc d'oeuf
- 1c. à soupe d'eau
- 80g de m&m's®
- 2 feuilles de papier azyme

#### Préparation:

Graissez légèrement un petit moule carré et placez une feuille de papier azyme dans le fond de ce dernier en la coupant si nécessaire.

Hachez les 2/3 des m&m's® plus ou moins grossièrement et gardez les restants entiers.

Dans une casserole, mélangez le miel avec le sucre et l'eau. Mettez sur feu doux et faites chauffer de façon à ce que le sucre fonde. A l'aide d'un thermomètre à sucre, surveillez le sirop jusqu'à ce qu'il monte à 143°C.

Pendant ce temps, montez doucement en neige ferme le blanc d'oeuf.

Versez en mince filet le sirop qui a atteint 143°C sur le blanc en neige ferme toujours en fouettant au batteur électrique. Fouettez la préparation jusqu'à ce qu'elle soit épaisse, collante et en quelque sorte serrée.

Desséchez ensuite le nougat: Posez le saladier sur une casserole d'eau bouillante et laissez dessécher le nougat en mélangeant de temps en temps avec une spatule. Cela prend 5 à 10min.

Ajoutez rapidement les m&m's®, mélangez et versez aussitôt dans le moule carré, répartissez bien le nougat dans le moule. Puis posez la deuxième feuille de papier azyme et tassez.

Laissez le nougat durcir à température ambiante pour toute une nuit.

Le lendemain, démoulez le nougat et à l'aide d'une paire de ciseaux légèrement graissée coupez le nougat en carrés.

Le nougat se garde à température ambiante dans une boîte hermétique et s'il fait trop chaud, le nougat se garde au frais.