

Nougatine (aux amandes)



Je commence la semaine tout en gourmandise en vous proposant de la délicieuse nougatine (aux amandes) faites maison ! Très simple à réaliser, elle plaira aux mamans (pour ceux qui auraient légèrement oublié leur fête !), en tout cas, ma maman l'a A-DO-RE ! Le caramel est doux, croquant, irrésistible !

Pour 80g de nougatine

Ingrédients:

30g d'amandes effilées

50g de sucre + 1c. à soupe

Préparation:

Versez les 50g de sucre dans une casserole et réalisez un caramel sans eau, laissez sur feu moyen, vérifiez que ça ne brûle pas (sinon baissez le feu). Lorsque le caramel commence à se former, commencez à mélanger avec une cuillère en bois pour obtenir un caramel fluide. Ajoutez la c. à soupe de sucre et mélangez, laissez chauffer 30sec.

Versez les amandes et mélangez rapidement.

Versez le tout sur du papier sulfurisé.

Recouvrez d'une autre feuille sulfurisée et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez cette nougatine le plus finement possible. Réalisez cette étape rapidement, avant que le caramel durcisse.

Laissez refroidir complètement et décollez les deux papiers sulfurisés.

Cassez des morceaux entre vos doigts. La nougatine se garde dans un boîte hermétique.

Régalez-vous !