

Nougat aux amandes et aux caramels mous



Chez moi j'ai une graaaande fan de nougat: ma mère ! C'est alors que pour la fête des mères je lui ai réalisé du nougat maison ! Pour ce nougat j'ai opté pour une association des amandes et des caramels mous car elle adore ça aussi ! On obtient un nougat vraiment irrésistible, ferme et à la fois tendre. Pour ce nougat j'ai utilisé une recette que j'ai trouvé sur internet et qui se fait au thermomix ! Cette recette est vraiment parfaite et je la refais avec plein de déclinaisons ! Recette au thermomix.

Pour environ 6 personnes

Ingrédients:

1 blanc d'oeuf à température ambiante

400g de miel

100g d'amandes émondées

100g de caramel mous

2 feuilles azymes

Préparation:

Placez le fouet dans le bol du thermomix. Mettez le blanc d'oeuf dans le bol et mixez **10sec/ vitesse 2** de façon à détendre le blanc d'oeuf.

Ajoutez le miel et programmez **60min/ 100°/ vitesse 2** sans le gobelet.

Pendant ce temps, faites griller 5min les amandes dans le four à 200°C, laissez refroidir. Coupez les caramels mous en petits morceaux. Déposez une feuille azyme dans le fond d'un moule carré.

Une fois le nougat prêt, versez les amandes grillées et les morceaux de caramels mous et mélangez rapidement. Versez sans attendre le nougat dans le moule et étalez. Recouvrez de la deuxième feuille azyme et tassez de façon à avoir un aspect régulier.

Laissez refroidir à température et une fois que le nougat a durcit, démoulez et découpez en carré.

Le nougat se garde à température ambiante s'il ne fait pas trop chaud si non au frais.