

Nougat chocolat, caramel, noisettes



Attention attention voici une tuuuuuerie ! Une couche de chocolat au lait par-dessus un irrésistible nougat aux noisettes sur lequel se trouve un caramel super gourmand et pour finir une couche de chocolat au lait. C'est tout bonnement divin ! C'est à tomber ! Fondant, croquant, moelleux, tout plein de textures, de saveurs qui nous font craquer ! La recette peut paraître un peu longue mais honnêtement les étapes s'enchaînent et puis ça vaut vraiment le coup !

Pour une grande quantité

Ingrédients:

400g de chocolat au lait

Pour le nougat:

200g de noisettes

Huile de tournesol

2 blancs d'oeufs moyens

350g de sucre

1 pincée de sel

50g de sirop de glucose

1 pincée de crème de tartre (ou quelques gouttes de jus de citron)

100g de miel liquide

1c. à café d'extrait de vanille

Pour le caramel:

100g de sucre de canne

75g de golden syrup

75g de beurre doux

15cl de crème liquide entière

100g de sucre

1c. à café d'extrait de vanille

1 pincée de sel

Préparation:

Préparez le nougat:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Déposez les noisettes sur une plaque de cuisson et enfournez-les pour 15 à 20min, la peau des noisettes doit être bien noire. Laissez-les refroidir puis retirez la peau des noisettes. Hachez les noisettes très grossièrement et réservez dans un bol.

Graissez un moule carré d'environ 20cm de côté avec l'huile de tournesol et tapissez-le de papier cuisson. Dans un saladier, mettez les blancs d'oeufs; 1c. à soupe de sucre et la pincée de sel; réservez-les pour le moment. Préparez un batteur électrique.

Mettez le sucre restant, le sirop de glucose, la crème de tartre (ou le jus de citron) et 7,5cl d'eau dans une petite casserole et faites cuire à feu moyen pour dissoudre le sucre, tout en remuant doucement.

Mettez le thermomètre à sucre dans la casserole, portez le sirop à ébullition et laissez-le frémir jusqu'à atteindre 149°C. Surveillez de près le thermomètre, car une fois les 120°C atteints, la température augmentera très rapidement.

Mettez le miel dans une petite casserole et portez à ébullition à feu doux (ou versez-le dans un récipient résistant à la chaleur et faites-le bouillir au four à micro-ondes). Incorporez lentement le miel au sirop afin que ma température ne chute pas trop brutalement, remuez bien et laissez sur le feu jusqu'à ce que la préparation remonte à 149°C.

Retirez alors la casserole et, tout en travaillant rapidement, montez les blancs d'oeufs en neige semi-ferme à vitesse rapide. Réduisez la vitesse du batteur électrique et versez doucement en filet un peu de sirop sur les blancs d'oeufs, sans cesser de fouetter. Si vous versez le sirop en trop grande quantité et trop vite, vous pourriez faire retomber les blancs d'oeufs; par conséquent, versez-le lentement au début. Puis ajoutez progressivement le reste de sirop. La préparation va mousser fortement à mesure que les blancs cuiront au contact du sirop.

Ajoutez la vanille, augmentez le batteur électrique à vitesse moyenne et fouettez encore 2 à 3min, jusqu'à ce que la préparation soit très épaisse, brillante et claire. Incorporez rapidement les noisettes hachées au nougat en vous aidant d'une Maryse.

Coulez la préparation dans le moule et lissez-la à la spatule. Ce n'est pas grave si c'est un peu inégal et grumeleux; cela participera au charme final. Recouvrez le nougat de papier cuisson et laissez-le refroidir et prendre pendant 3 à 4H.

Mettez la moitié du chocolat au lait dans un saladier et faites-le fondre au four à micro-ondes environ 1min en veillant à ce qu'il ne brûle pas. Mélangez bien avec une spatule pour avoir un chocolat bien lisse. Versez sur le nougat refroidi et lissez-le à l'aide d'une spatule. Laissez le chocolat refroidir et durcir au congélateur ou au réfrigérateur.

Lorsque le chocolat a pris, recouvrez le dessus d'une grande feuille de papier sulfurisé, en prévoyant un peu de marge de chaque côté. Retournez le moule, de sorte que le chocolat se retrouve en dessous. Remettez le nougat dans le moule (la nouvelle feuille de papier sulfurisé et le chocolat au fond).

Préparez le caramel:

Réunissez dans une petite casserole le sucre de canne, le golden syrup, le beurre et la crème liquide et placez sur feu assez doux pour faire fondre le beurre, dissoudre le sucre, puis faites bouillir la préparation. Remuez jusqu'à l'obtention d'une texture homogène et retirez du feu.

Mettez le sucre dans une casserole moyenne et ajoutez 2c. à soupe d'eau. Faites cuire à feu doux pour dissoudre le sucre, sans remuer. Portez le sirop à ébullition et laissez-le frémir jusqu'à obtention d'un caramel ambré.

Hors du feu, incorporez la préparation à base de crème encore chaude. Mélangez, mettez le thermomètre à sucre dans la casserole et portez la préparation à ébullition. Laissez-la frémir jusqu'à ce que le caramel atteigne 118°C.

Retirez immédiatement la casserole du feu, ajoutez l'extrait de vanille et la pincée de sel, mélangez et versez uniformément le caramel sur le nougat. Laissez refroidir et entreposez au réfrigérateur jusqu'à ce que le caramel soit ferme.

Une fois le caramel complètement froid et ferme, faites fondre le chocolat au lait restant dans un saladier au four à micro-ondes durant 1min en veillant à ce qu'il ne brûle pas, lissez avec une spatule. Versez le chocolat fondu sur le caramel, lissez.

Laissez-le prendre au congélateur ou au réfrigérateur. Démoulez et découpez le nougat en carrés ou en barres pour le déguster.