Nougatine aux cacahuètes grillées et salées

Pour aujourd'hui je vous propose une terrible gourmandise méga d'enfer ! De la nougatine aux cacahuètes grillées et salée ! C'est juste à tomber ! Le petit goût salé des cacahuètes avec le caramel fait un malheur dans cette nougatine. J'ai réalisé cette nougatine pour une recette (qui est pour demain) alors je vous laissez imaginer ce que ça pourrait être et baver devant cette gourmandise !

Pour environ 230g de nougatine

Ingrédients:

90g de cacahuètes grillées et salée

150g de sucre

Préparation:

Versez 100g 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, ajoutez le reste de sucre et laissez de nouveau fondre. Puis commencez à mélanger avec une cuillère en bois pour obtenir un caramel fluide.

Versez les cacahuètes (telles quelles, sans les hacher) et mélangez rapidement.

Versez le tout sur du papier sulfurisé et tassez rapidement.

Recouvrez d’une autre feuille sulfurisée et à l’aide d’un rouleau à pâtisserie, étalez cette nougatine très légèrement, elle doit être assez épaisse. 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 une boîte hermétique.

Régalez-vous de cette tuerie !