**NOUGATINE**

**AMANDES EFFILEES 100g**

**SUCRE 250g (en 2\* 125g)**

**GLUCOSE EN POUDRE OU LIQUIDE 25g ou jus de citron / vinaigre blanc 1 cuillère à soupe**

**Papier sulfurisée huilée \*2 à préparer en avance**

**1 grande plaque à pâtisserie recouverte d’un des 2 papiers sulfurisés**

**Rouleau à pâtisserie**

Faites chauffer la MOITIE du sucre avec le glucose, dans une casserole,

Dès que la couleur commence à brunir, ajoutez le reste du sucre (cela évitera que votre caramel brule

Torréfier les amandes dans une poêle

Dès que le caramel à une belle couleur et que tous le sucre a fondu

Ajoutez les amandes, mélanger très vite et versez sur votre plaque recouverte du papier sulfurisée huilée

Recouvrez alors du 2ème papier sulfurisée (huile côté nougatine) et aplatir au rouleau

Si vous avez besoin de faire des forme vous les faites à ce moment-là car après la nougatine cassera

Conserver la nougatine dans un endroit sec, elle n’aime pas l’humidité et si vous vous en servez pour vos gâteaux, faites-le au dernier moment

**LA TABLE DES PLAISIRS**