

Nougatine

Sucre en poudre 100 g

Glucose : 100 g

Beurre : 20 g

Amandes hachées (de préférence) ou effilées : 110 g

Préchauffer le four à 190 °C.

Au four, torréfier les amandes (attention à ne pas les brûler ; remuer fréquemment). Une fois torréfiées (très légèrement brunes, et odeur caractéristique), conserver les amandes « chaudes » sur la plaque.

Dans une casserole, faire fondre à feu doux en remuant à l'aide d'une spatule le sucre, le glucose et le beurre. Quand le mélange commence à bouillir, ajouter les amandes encore chaudes et mélanger.

Puis étaler sur un papier sulfurisé graissé ou mieux sur un silpat (feuille silicone), posé sur une plaque. Laisser dorer au four (la préparation doit prendre une belle couleur caramel, **mais surtout ne pas brûler**, et s'étaler sur la feuille).

Quand la couleur a changé, sortir du four, et déverser, très chaud (attention à ne pas se brûler) entre deux feuilles de papier cuisson graissées, puis immédiatement étaler au rouleau. On peut disposer des réglettes de chaque côté des feuilles de papier et prendre appui dessus avec le rouleau pour avoir une épaisseur régulière et contrôlée.

Nota : cette opération doit se faire vite, car si on attend trop le mélange va durcir, et il faudra alors le repasser au four.

Une fois la nougatine étalée, découper dedans, avec des emportes pièces, les formes souhaitées (petites pièces de décor, ou dessous de pièces montées ou d'entremet). Il est en général nécessaire de « tapoter » doucement les emportes pièces avec le rouleau ou un petit maillet pour découper la nougatine.

Quand l'appareil est trop dur pour être travaillé, le repasser au four pour le faire fondre, et recommencer.

Conservation : la nougatine craint l'humidité. Stocker les pièces réalisées, avant leur utilisation, dans une boîte hermétique, et à température ambiante.

Nota : on peut aussi réaliser des tuiles de nougatine (assez fragile) en mettant de très fines plaques de nougatine, découpées rapidement en cercles (avec un emporte-pièce), dans un moule à tuiles, pour les former. Faire vite, car l'opération doit se faire à chaud pour ne pas casser la tuile (si une fois découpé, le cercle est trop dur pour être formé en tuile, repasser au four)
