

Recette de Nougat Standard

Expérimentée et validée par Martial

Ingrédients

- 1 blanc d'œuf pas trop gros (éviter trop d'eau)
- 400 g de miel
- 1 pincée de sel
- 1/2 cuillère à café de maïzena
- 200 g d'amandes
- 2 feuilles azime (210 x 297 mm)
- Éventuellement : fruits confits, pistaches



Matériel

- Thermomix ou similaire
- 1 cadre moule bois 210 x 172 mm (épaisseur 18 mm)
- Spatules bois courbe et spatule silicone
- 1 planche à découper pour support

Durée de cuisson: environ 1 h.

Attention !

Le type de Thermomix peut modifier les paramètres, notamment la durée de cuisson. Les qualités du miel (teneur en humidité, type de fleurs) influencent aussi le résultat. Éviter les miels forts (sarrasin, châtaignier, forêt). Un miel en début de fermentation fonctionne très bien.

Les 7 étapes de la recette

1. Mettre un blanc d'œuf dans le bol du robot avec une pincée de sel et battre à vitesse 4 pendant 15 secondes (fonction turbo).
2. Faire fondre 400 g de miel (micro-ondes ou bain-marie, sans trop chauffer) et le verser dans le bol sur le blanc d'œuf battu. Laisser le même peigne.
3. Régler le Thermomix à 95°C, 60 minutes, vitesse 3. Ne pas mettre le bouchon : la vapeur doit s'échapper. Pendant la cuisson, ajouter progressivement la demi-cuillère de maïzena par le trou du couvercle.
4. Préparer le moule bois et la planche support. Découper le papier azime pour le fond, les côtés et le dessus. Veiller à une découpe précise pour éviter les fuites lors du remplissage.
5. Griller 200 g d'amandes au four (mode grill), en les retournant plusieurs fois jusqu'à une légère coloration ambrée. Garder au chaud (préparer 20 min avant la fin de cuisson du nougat).
6. Vérifier la cuisson du nougat : il doit être visqueux sur les bords, comme des larmes retombant dans le fond du bol. Si trop liquide, prolonger la cuisson de quelques minutes.
7. Agir très vite : retirer le peigne, ajouter les amandes chaudes et les fruits confits. Mélanger brièvement à la spatule silicone. Verser dans le moule, lisser, couvrir avec la feuille azime et aplatir avec la spatule bois. Laisser refroidir plusieurs heures (au frigo si trop souple).

Conseils

Notez bien les durées de cuisson lors de votre première expérience, car elles varient selon le type de robot. Ne changez pas les réglages de température ou de vitesse. Utilisez si possible toujours le même miel : sa teneur en humidité influe sur la texture du nougat.

Conservation

Découper le nougat avec un large couteau après démoulage. S'il est consommé plus tard, l'envelopper de papier cellophane et le conserver dans une boîte métallique au frais. Vous pouvez aussi le découper en bonbons et les emballer individuellement.

Bonne réussite et bon appétit !
