

La nougatine

300g de sucre

1 cuillère à soupe de jus de citron

100g d'amandes hachées ou effilées

(petit à petit j'augmente les quantités d'amandes dans ma nougatine pour essayer d'avoir moins de sucre et une nougatine qui ne colle pas trop aux dents)

On peut acheter des amandes concassées ou émonder des amandes entières en les faisant bouillir dans de l'eau 5 minutes (voir la recette du cake), puis les hacher grossièrement dans un robot.

Faire cuire le sucre à feu vif en lui ajoutant le jus de citron.

Le caramel n'est pas compliqué à réussir mais il demande une attention permanente. Le sucre devenu presque liquide, réduire le feu et travailler jusqu'à ce qu'il devienne blond. Il faut tourner régulièrement la cuillère pour qu'il cuise uniformément.

Dès qu'il a pris une couleur ambrée, jeter les amandes dans la casserole.

Bien répartir les amandes dans le caramel et verser le mélange sur un marbre huilé. On peut utiliser une plaque de four émaillée.

Etaler la nougatine et laisser refroidir légèrement.

C'est à ce moment là que l'on peut huiler un rouleau à pâtisserie et essayer de découper des formes dans sa nougatine... Ici, je me contente de couper des carrés pour les manger en bonbons.

On peut facilement lui faire prendre la forme de petites boules pour finir un décor sucré.