

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette adaptée au KitchenAid

## Nougat aux amandes trop facile !



C'est une recette du livre "**Cuisine à l'italienne**" de la collection "maraboutchef".

Préparation : 15 min seulement.

Pour 25 tranches

Préchauffez le four à 180°C. Etalez **480 g d'amandes émondées** (sans leur peau) sur une plaque pâtisserie, dans votre four...et cuire 10 min.

Sortir la plaque et laisser refroidir les amandes dans un moule supportant la chaleur.

Chemisez un un moule rectangulaire (j'ai utilisé un moule à cake Tefal) d'**une feuille de cuisson** et d'**une feuille azyme\*** (elle a tendance à craqueler mais pas grave).

Dans une casserole de 14 à 16 cm de diamètre :

- **175 g de miel (miel toutes fleurs ou d'acacia par exemple) +**
- **300 g de sucre en poudre +**
- **2 CS d'eau.**

Faire chauffer à feu doux, en remuant bien, pour que le sucre soit bien dissous. (ne pas faire bouillir).

A l'aide d'un pinceau à pâtisserie trempé dans de l'eau chaude, brossez les parois de la casserole pour dissoudre le sucre qui se cristallise.

Portez ce sirop à ébullition : laissez-le bouillir 10 min sans couvrir ni remuer, jusqu'à ce qu'il atteigne 164°C. Si vous n'avez pas de thermomètre, le sirop doit devenir presque noir, couleur café vous voyez ?

Pendant que votre sirop est en ébullition (ne pas le remuer), vous pouvez battre en neige bien ferme **1 blanc d'oeuf** dans le KitchenAid VIT 1 à VIT 8, bien ferme.

Votre sirop a atteint 164°C ou est presque noir > Baissez la vitesse du KitchenAid à VIT 2 (pour éviter les projections) et versez ce sirop doucement sur le blanc en neige, dans le bol du KitchenAid. Vous obtiendrez un genre de meringue à l'italienne dorée.



Votre pâte à nougat est prête.

Versez-la sur les amandes, dans le moule (j'ai utilisé un moule à gratin), et remuez avec une cuillère en bois. Ce n'est pas facile car la pâte à nougat se durcit petit à petit...Votre mélange est prêt.



Versez-le dans le moule à cake, sur la feuille azyne en pressant bien.



Couvrez le tout avec **une 2ème feuille azyne** découpée à la taille du moule et pressez légèrement.

*-J'ai découpé les feuilles azyne qui dépassaient du nougat, on ne voit plus que la feuille de cuisson qui borde le moule-*



Laissez reposer 2 h jusqu'à ce que le nougat soit froid. Démoulez-le et transférez-le dans un récipient hermétique.

Je l'ai coupé en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur, à l'aide de la trancheuse électrique avant de le cacher dans ma boîte métallique, jusqu'à ouverture par Mr Ottoki.

*Votre nougat se conservera deux semaines dans une boîte hermétique. Je pense qu'ici, il sera mangé avant...hi hi hi !!!*

*Perso, je le mets au réfrigérateur, pour qu'il soit bien dur...car c'est comme ça que nous le préférons, chez Ottoki.*

*Si vous le voulez plus tendre, le laisser à température ambiante mais toujours dans une boîte hermétique.*

*AZYME : J'ai trouvé des feuilles azyne de 32,5 cm X 23 cm pour chemiser mon moule à cake, vendue par 6 dans une pochette plastique. (4,95 euros les 6) Ensuite, à vous de découper à la bonne longueur et largeur pour votre moule.*

*Dans la recette, il disent qu'une feuille de 15 X 20 cm suffit pour le fond du moule. Il est vrai que ma feuille du dessous était un peu grande mais il ne reste plus qu'à la couper avant ou après démoulage.*