

# “Le Nougat”

---

## # Ingrédients

- 1 kg d'amandes
- 1 kg de miel
- 2 à 3 poignées de farine
- 2 à 3 poignées de sucre (quantité ajustable selon votre goût)
- Papier d'hostie (disponible chez votre pâtissier)



## # Préparation

### 1. Préparer les amandes :

. Commencez par torréfier les amandes dans une poêle à feu moyen, ou utilisez des amandes déjà prêtes à l'emploi. Vous pouvez les concasser légèrement si vous préférez un nougat avec des morceaux plus petits, mais cela reste une question de préférence personnelle.

### 2. Chauffer le miel :

. Versez le miel dans une casserole en terre cuite (idéalement, pour une cuisson uniforme) et placez-la sur feu moyen. Chauffez lentement le miel en le surveillant bien. L'objectif est de lui donner une couleur dorée, presque brun foncé. Cela peut prendre quelques minutes, alors ne quittez pas la casserole des yeux pour éviter qu'il ne brûle.

### 3. Ajouter les amandes au miel :

. Lorsque le miel atteint la couleur souhaitée, ajoutez les amandes progressivement. Remuez constamment avec une spatule en bois pour bien enrober les amandes de miel. Laissez cuire doucement en continuant de remuer pour éviter que le mélange n'accroche.

### 4. Épaissir la préparation :

.. Dès que les amandes commencent à brunir légèrement (vous pouvez goûter sans vous brûler), ajoutez deux à trois poignées de farine. Mélangez bien pour l'incorporer, puis ajoutez le sucre de la même manière. La farine et le sucre vont aider à donner de la consistance à votre nougat.

### 5. Mettre en forme :

. Prenez une caissette (ou un moule rectangulaire), et tapissez-la de papier d'hostie. Cela évite que le nougat ne colle et facilite le démoulage. Versez la préparation chaude dans la caissette, en l'étalant de manière à obtenir une plaque d'environ 3 cm d'épaisseur. Si nécessaire, utilisez une spatule pour bien aplatir la surface.

### 6. Compresser et refroidir :

. Recouvrez la préparation avec un second morceau de papier d'hostie et placez un poids (comme un petit sac de farine ou un objet lourd) sur le dessus pour bien compresser le nougat. Laissez reposer à température ambiante pendant toute une nuit pour que le nougat se solidifie.

### 7. Démouler et découper :

. Le lendemain, démoulez délicatement votre nougat. Coupez-le en morceaux ou en barres selon vos préférences. Il est maintenant prêt à être dégusté !

## # Service

Conservez votre nougat dans une boîte hermétique pour qu'il reste frais plus longtemps. Il se déguste tout au long de la journée ! Le nougat maison est une véritable gourmandise à savourer en famille ou à offrir en cadeau.