



ILLUSTRATIONS ROUSSO

Préparation: 10 mn
Cuisson: 10 mn environ

Pour 450 g environ
250 g de sucre
100 g de glucose liquide
120 g d'amandes effilées
Huile

Le matériel

1 poêle anti-adhésive
1 cuillère en bois plate
1 casserole à fond épais
1 pinceau
1 rouleau à pâtisserie
Papier sulfurisé
1 couteau à large lame
1 bol

La nougatine

Des amandes grillées incluses dans du caramel blond et croquant: la nougatine, vite préparée, solide mais facile à couper, se déguste comme un délicieux bonbon ou se dresse en gourmands décors.

Préparez les amandes



1 Chauffez la poêle sur feu doux. Versez-y les amandes, effilées. étalez-les ensuite sur toute la surface.



2 Chauffez jusqu'à ce que le dessous commence à brunir; vous sentez alors une légère odeur de grillé.



3 Remuez sans cesse en retournant les amandes. Dès que le tout blondit, ôtez du feu, versez dans un bol.

Préparez le caramel



1 Mettez le sucre avec 7 cl d'eau dans une casserole. Faites fondre le sucre en tournant à feu doux.



2 Nettoyez ensuite les gouttes et grains restant contre les parois de la casserole avec le pinceau mouillé.



3 Ajoutez le glucose puis faites bouillir à feu moyen sans tourner jusqu'à obtenir une teinte blonde.

Assemblez, terminez



1 Dès que le caramel est blond, jetez-y les amandes en pluie. Mélangez jusqu'au fond, ôtez du feu.



2 Versez aussitôt en tas sur le papier sulfurisé et badigeonné d'huile. Laissez refroidir environ 1 mn.



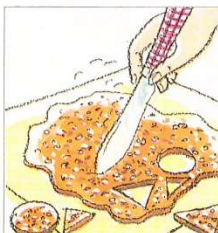
3 Chauffez le rouleau sous le robinet d'eau chaude puis essuyez-le, enduisez-le aussitôt avec de l'huile.



4 Étalez la nougatine avec le rouleau chaud, jusqu'à ce qu'elle fasse au maximum 5 mm d'épaisseur.



5 Chauffez le couteau sous l'eau très chaude, essuyez-le puis badigeonnez-le aussitôt avec de l'huile.



6 Découpez la nougatine tiède en lui donnant la ou les formes voulues (lire «Décorations et autres gourmandises»).

pier sulfurisé huilé, posé dans un moule à manqué démontable (la quantité indiquée convient pour un diamètre d'environ 30 cm sur 4-5 mm d'épaisseur). Sinon, étalez-la normalement, découpez-la encore tiède en vous aidant d'un disque de carton. Si le gâteau contient du jus, posez-le sur la nougatine au dernier moment pour ne pas la détrempier ni la ramollir.



● **Moulée en coupelle**, elle sert de récipient comestible pour servir des desserts que l'on verse dedans au dernier moment: étalez la nougatine brûlante dans des petits bols tapissés de papier sulfurisé ou d'aluminium huilés.

● **Ecrasée en miettes**, la nougatine se sème sur les glaces et les entremets qu'elle décore et parfume tout en ajoutant sa texture croquante.



A votre façon

● **Pour donner facilement à la nougatine des formes moulées, remplacez les amandes effilées par des amandes concassées.**

● **Enrichissez son parfum en remplaçant une partie des amandes par des noisettes effilées ou concassées.**

Au marché

● **Chez votre pharmacien, vous trouverez du glucose liquide ou en poudre. Dans ce cas, délayez 50 g de poudre dans 5 cl d'eau pour obtenir 100 g de glucose liquide.**

..... Décorations et autres gourmandises

Grâce à la présence du glucose, la nougatine tiède garde une texture solide mais se coupe facilement à la forme voulue. Conservez-la toujours dans un récipient hermétique ou un endroit très sec.



● **On peut en faire de simples bonbons:** soit en la découpant en petits morceaux que l'on enveloppe d'un joli papier, soit en formant rapidement des boulettes lorsqu'elle est un peu refroidie mais encore très malléable; ces boulettes se dégustent nature ou se roulent dans le chocolat fondu avant de sécher sur une grille...

● **Étalée en disque, elle devient support de présentation d'un gâteau de fête.** Pour cela, versez la nougatine brûlante sur un disque de pa-

● **Découpée en triangles**, elle s'enfonce verticalement dans les gâteaux et entremets. Taillée en forme de sapin, elle se pique sur la bûche de Noël...

● **A peine tiédie**, après avoir été étalée sur 2-3 mm, coupez-la en grands triangles, enrroulez-les en cornets, coupez les pointes qui dépassent. Vous pouvez le faire à la main, à défaut de cônes métalliques ou en carton huilé. Au dernier moment, emplissez-les de crème, mousse au chocolat, dragées, grappes de fruits...

ADELINÉ BROUSSE ■