

Nougatine

Ingrédients

200g de sucre en poudre

4 cuillère à soupe d'eau

100g d'amandes effilées

1 belle poignée d'amandes entières



Mettre le sucre et l'eau dans une casserole à fond épais sur feu vif. Ne remuez pas et laissez bouillir doucement jusqu'à obtenir une couleur légèrement ambrée.

Retirez du feu et ajoutez les amandes effilées et les amandes hachées, remuez bien.

Étalez la préparation sur une feuille de papier sulfurisée et recouvrez d'une deuxième feuille. Étalez le tout avec un rouleau à pâtisserie et laissez refroidir.

Une fois bien froid, coupez la nougatine en morceaux. Elle est prête à être dégustée.