

Nougat à la Mangue, Pistache et Cranberries



Pour le petit cadre inox Demarle 23,6 x 16,2 cm

INGREDIENTS	PREPARATION
200 g de sucre	1. Porter à ébullition le sucre avec le glucose déshydraté.
45 g de glucose déshydraté	2. Ajouter la purée de mangue (préalablement tiédie au micro-onde, pour éviter les projections!!!) et amener le tout à 125°C.
90 g de purée de mangue	3. Monter les blancs très légèrement au batteur et y verser le mélange à base de mangue. Continuer à battre jusqu'au refroidissement (le batteur peine un peu à la fin...)
25 g de blanc d'oeuf	4. Pendant ce temps, cuire le miel à 150°C (le mien n'a jamais voulu monter au-delà de 140°C).
90 g de miel	5. Le verser sur le mélange à la mangue refroidi et y ajouter aussi le beurre de cacao.
10 g de beurre de cacao	6. Avant que le mélange ne soit trop dur, ajouter les pistaches et les cranberries).
30 g de pistaches non salées et décortiquées	7. Chemiser le cadre inox de feuille d'azyme, verser le nougat, lisser et poser une feuille d'azyme. Laisser reposer 12 heures avant de couper
50 g de cranberries	
Feuilles d'azyme	