

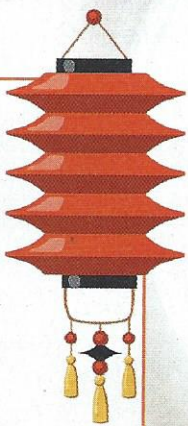
en Asie



Nougat chinois

Ingrédients pour environ 20 pièces

- ☑ 80 g de sucre
- ☑ 2 cuillerées à soupe de miel
- ☑ 40 g de cacahuètes non salées
- ☑ 30 g de graines de sésame blond
- ☑ 200 ml d'eau
- ☑ 50 g de fécule de maïs



Recette



- ① Chemisez un petit moule carré ou rectangle de film alimentaire.
- ② Mélangez vivement 100 ml d'eau avec la fécule, jusqu'à ce que celle-ci soit bien dissoute.
- ③ Dans une casserole sur feu moyen, versez le sucre et réalisez un caramel à sec.
- ④ Quand le sucre est fondu et que vous obtenez un caramel blond, ajoutez hors du feu le miel et les 100 ml d'eau restants (en prenant garde aux éventuelles éclaboussures !) et mélangez vivement. Placez de nouveau la casserole sur feu moyen quelques instants et mélangez pour dissoudre les morceaux de caramel qui se seraient solidifiés.
- ⑤ Versez le caramel en filet sur le mélange fécule/eau en mélangeant pour bien amalgamer.
- ⑥ Concassez grossièrement les cacahuètes et torréfiez-les quelques instants dans une casserole, à sec.
- ⑦ Ajoutez le mélange caramel/fécule sur les cacahuètes et faites cuire sur feu doux, en mélangeant continuellement jusqu'à épaississement.
- ⑧ Versez la préparation dans le moule et laissez refroidir.
- ⑨ Quand le nougat a bien refroidi, détaillez des cubes et roulez-les dans les graines de sésame. ●

