

# Nougat aux amandes

Ingrédients

220 gr d'amandes **je n'ai pas pesé**

1 blanc d'oeuf

400 gr de miel

feuilles azymes

Faire torrifier les amandes au four à 150° une dizaine de minutes Réserver

Garnir tout le tour un cadre de papier sulfurisé **pour moi le cadre moyen Demarle**

Mettre une feuille azyne dans le cadre

Insérer le fouet dans le bol du TM

Mettre le blanc d'oeuf

Programmer 10 secondes vitesse 3

Ajouter le miel

Programmer 60 mn à 100° vitesse 2

Transvaser dans un saladier et y ajouter les amandes réservées

Verser dans le cadre et étaler avec une spatule

Recouvrir d'une feuille azyne

Dans la recette initiale le nougat est mis au frigo avant consommation perso je ne l'ai pas fait

