

Nougatine

Ingrédients : *Pour 6 personnes*

- 150 g sucre en poudre
- 50 g miel
- 140 g amandes effilées (1 paquet)
- 120 g beurre
- 4 cuillères à soupe de lait



Préparation :

- Mettre le four en préchauffage à 210 ° C.
- Porter à ébullition dans une casserole le sucre, le miel, le beurre coupé en morceaux et le lait.
- Tout en remuant, ajouter les amandes effilées et faire cuire 3 minutes à feu doux.
- Déposer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de four et répartir en une fine couche la préparation.
- Mettre au four environ 6 minutes et surveiller jusqu'à l'obtention d'une nougatine devenant brun clair.
- Après refroidissement, casser en morceaux et disposer sur votre dessert en préparation.