



Explicatif pour la recette du film ProvenceTV [Le Nougat blanc de Maria](#)

Nougat blanc tendre (préparation du film = 600 grammes de nougat)

Quelques conseils avant de commencer :

Après de nombreux essais : pour réussir cette recette il faut respecter les quantités indiquées ainsi que les 143° (jamais en dessous de 143°) le thermomètre doit être dans le sirop mais ne doit pas toucher le fond de la casserole - Tous les ingrédients liquides contiennent de l'eau – il faut évaporer toute l'eau – si par exemple vous changez la quantité de l'œuf de l'eau, du miel ou du glucose je ne vous garantie pas la tenue de votre nougat.

Ne jamais stocker votre nougat dans une source de chaleur –

Comme dans le film – Passer légèrement avec un pinceau de la fécule de pomme de terre sur les faces où il n'y a pas du papier azyne comme font certains nougatiers (la fécule contient de l'amidon, est neutre, cela ne change pas le goût de votre nougat et aide au maintien du nougat.

Le bain marie ne doit être utilisé qu'à ramollir la meringue pour bien mélanger les amandes (3 mn environ) pour que votre nougat soit moelleux.

Si vous aimez le nougat dur procédez de la même façon que dans le film mais laissez votre bol au bain marie 10 à 15 mn (sans les amandes) – Ajoutez les amandes dès la fin du séchage.

Concernant les ingrédients :

Le glucose :

Il est important pour la bonne tenue du nougat, il contient de l'amidon et contrairement à ce que l'on pense le glucose n'est pas sucré et ne change pas le goût du nougat. Tous les nougatiers l'utilisent. Attention ! on trouve dans le commerce du glucose aromatisé au miel, dans les rayons pâtisseries orientales. Il faut l'éviter car il ne donne pas du tout le même résultat. Ne pas prendre le sirop de glucose déshydraté.

Où le trouver :

Sachez que tous les pâtisseries et glaciers utilisent le glucose - vous pouvez demander à votre boulanger de vous en vendre (les boulangers sont souvent très sympas !)

Sur internet ([Cuisine addict](#)) (pour ma part j'ai utilisé la marque CAULLET) et beaucoup d'autres sites le font également à vous de voir !

J'ai la chance d'être domiciliée pas très loin d'un grossiste qui vend également aux particuliers et où je trouve glucose et feuille azyne : ROUBY PROVENCE à Eguilles (13)

[Mathon](#) sur Internet vend la feuille azyne (elle est plus fine car pour calissons mais elle convient pour le nougat). Autres si rupture de stock [Alice](#) ou [Cultura](#)

Ingrédients

200 gr de miel (Lavande)

150 gr de sucre

110 gr de glucose (si vous le préférez plus ferme vous pouvez aller jusqu'à 120 gr)

60 gr d'eau

250 gr d'amandes

40 gr blanc d'oeuf (environ 1 gros œuf – important, il faut respecter les 40 gr)

Vanille en poudre

1 C. à café de fécule de pomme de terre + 1 c à soupe à passer au pinceau sur le nougat

Feuille papier azyme

1 pincée de sel

Ustensiles

1 casserole à manche (celle que j'utilise fait 19 cm de diamètre avec fond épais)

1 batteur électrique avec cuve ne craignant pas la chaleur

1 thermomètre de cuisine

1 casserole pour bain marie

1 moule (le mien mesure 18 cm x 18 cm – hauteur 3 cm)

vous pouvez utiliser un moule Alu (jetable) à condition de le tapisser de papier sulfurisé et feuille azyme.

Préparez votre moule avec la feuille de papier azyme et le papier sulfurisé –

Préparez vos amandes dans une plaque allant au four –

Mettez le sucre, le miel, l'eau et le glucose à cuire doucement (sur plaque électrique à 6) – Il faut monter le sirop en tournant de temps en temps à 143° (environ 25 à 30 mn).

Au bout de 10 mn de cuisson du sirop – préchauffez votre four à 150 ° - et faites griller vos amandes 15 mn – gardez-les au chaud (important)

Montez le blanc d'œuf en neige ferme avec une pincée de sel. (doit-être monté avant la cuisson du sirop, car le sirop n'attend pas lorsqu'il est à température, mettre en attente)

Lorsque le sirop est monté à 143° (ne commencer à voir la température du sirop qu'à partir de 20 mn de cuisson, le thermomètre doit être dans le sirop mais pas toucher le fond de la casserole) mettre le batteur en route (vitesse 3) et commencer à verser doucement en filet, le sirop sur le blanc d'œuf monté en neige, vous allez obtenir une meringue.

La cuve est très chaude surtout n'arrêtez pas le batteur et refroidissez la meringue en continuant à battre. Ajoutez 1 c à café de fécule de pomme de terre et un peu de vanille en poudre. Continuez à battre jusqu'à ce que cela devienne à peine tiède.

Pour le reste, c'est expliqué dans le film, lorsque c'est filmé, c'est bien plus facile !

Si vous avez aimé cette recette laissez un message sur le [livre d'or de ProvenceTV](#) cela fait toujours plaisir –

Bonne cuisine gourmande à tous !

Maria