

Nougatine au sésame

Pour 30 carrés de nougatine Préparation : 20 min – Cuisson : 10 min



Préparation

1. Mettre dans une casserole les sucres à feu doux. Lorsque la coloration devient rousse, ajouter le miel et le jus de citron.
2. Pendant ce temps, faites torrifier les graines de sésame dans un poêle à feu doux.
3. Lorsqu'elles deviennent dorées, incorporez-les au caramel et mélangez rapidement.
4. Versez le contenu de la casserole sur 1 feuille de papier cuisson préalablement huilée.
5. Étalez bien avec une spatule et recouvrez avec la 2^{ème} feuille de papier cuisson huilée également.
6. Étalez avec le rouleau à pâtisserie pour obtenir une couche de 3mm environ.
7. Retirez la feuille du dessus, puis à l'aide d'un couteau huilé, découpez les carrés de 4cm de côté.

Truc :

Vous pouvez aussi utiliser des cacahuètes, des noix de cajou, ou des amandes effilées.

Ingédients

- 400g de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de miel (facultatif)
- 125g de graines de sésame
- 1 sachet sucre vanillé
- 1/2 jus de citron
- 2 feuilles de papier cuisson 25/35cm
- Huile