

Nougat aux amandes et à la châtaigne

Pour 4 personnes

10 minutes

INGREDIENTS

250g Sucre

250g Miel de lavande

125g Amandes

80g Marrons glacés

2 Grandes feuilles de papier
azyme

PREPARATION

ÉTAPE 1

Faites torréfier les amandes dans une poêle à sec pendant 2 min. Hachez les marrons glacés.

ÉTAPE 2

Dans une cocotte, mélangez le sucre et le miel. Faites chauffer jusqu'à ce qu'il ait la couleur du caramel. Ajoutez les amandes et les marrons puis mélangez.

ÉTAPE 3

Coulez la préparation dans un moule à manqué carré, tapissé d'une feuille de papier azyme et recouvrez le nougat de la seconde feuille.

