





## Nougat au miel des Montagnes du Livradois



**Chef cuisinier**  
**Christophe BERNARD**  
 Collège Anatole France  
 GERZAT



Préparation  
**40 min**



Cuisson  
**15 min**  
 (pour les  
 fruits secs)



**6**  
 Personnes

### INGRÉDIENTS

#### Matériel à prévoir :

- 1 cadre à pâtisserie
- 1 thermomètre de cuisson
- 1 batteur mélangeur ou robot
- Feuilles Azyme

#### Pour le sirop :

- 380 g de miel du Puy-de-Dôme
- 600 g de sucre
- 2 blancs d'œufs du Livradois
- 400 g de fruits secs (pistache, noisette, amande)

- Mélanger les amandes et les noisettes (environ 175 g de chaque) et les torrifier en les plaçant 10 min au four à 170/180 °C. Ajouter les pistaches (50 g) pour faire torrifier le tout encore 5 min.
- Pendant ce temps, préparer le cadre : le protéger de papier sulfurisé et ajouter une feuille de papier Azyme dans le fond.
- Réaliser le sirop de miel et de sucre : mélanger le miel et le sucre dans une casserole, faire chauffer jusqu'à 145 °C (ne pas dépasser 147 °C) en mélangeant régulièrement. Le sirop doit avoir une teinte brune et le sucre doit être le moins cristallisé possible.
- Monter les blancs en neige.
- Une fois que les fruits secs sont prêts, incorporer le sirop dans les blancs très délicatement pour ne pas faire retomber les blancs. Le sirop doit se trouver entre 145 et 147 °C.
- Ajouter rapidement les fruits secs. Mélanger avec une spatule. Verser le mélangeur dans le cadre et le répartir. Placer une nouvelle feuille Azyme sur le dessus et aplatir avant que le nougat ne se durcisse.
- Pour que le nougat prenne correctement, laisser-le reposer environ 24 h puis découper-le en tranches ou en morceaux.