

Nougat rose : noisettes, amandes, fraises séchées, raisins de smyrne

Ingrédients pour une plaque de 20 sur 30 centimètres :

500 g de sucre
15 cl d'eau
5 gousses de cardamome verte
1/2 cuillère à café de cannelle
100 g de fraises séchées
100 g d'amandes
150 g de noisettes
50 g de raisins secs
3 blancs d'oeuf
1 pincée de sucre

Préparation :

Faire griller les noisettes et les amandes au four à 180° pendant 10 minutes en remuant de temps en temps.

Dans une grande casserole à fond épais, mélanger le sucre, l'eau, les gousses de cardamome et la cannelle.

Faire chauffer, amener la température à 150°.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel.

Lorsque le sirop est arrivé à température, verser sur les blancs sans cesser de fouetter. Le robot est très utile pour cette opération.

Ajouter les noisettes, les amandes, les fraises coupées en quatre et les raisins secs.

Verser dans un moule rectangulaire, bien tasser. Laisser refroidir une heure.