

Les nougats chinois

- Temps de préparation : 10 minutes
- Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients

- 100 g de sucre
- 40 g de cacahuètes grillées non salées
- 15 g de graines de sésame
- 20 cl d'eau
- 50 g de fécule de maïs

Recette

Préparez le caramel

Commencez par préparer un caramel (sous la surveillance d'un adulte impérativement, le caramel brûlant est très dangereux) : versez le sucre dans une casserole antiadhésive et faites chauffer à feu doux sans remuer pour obtenir un caramel "blond".

Déglacez avec la moitié de l'eau puis laissez chauffer encore 5 à 10 min pour dissoudre le caramel solidifié.

Dans un bol, versez la fécule de maïs puis incorporez progressivement le restant d'eau. Versez ensuite le caramel sur la fécule de maïs en remuant.

Fabriquer les nougats

Dans une casserole, faites torréfier les cacahuètes quelques minutes. Versez le liquide caramel-fécule sur les cacahuètes et chauffez doucement en remuant. Fouettez jusqu'à épaississement du mélange.

Versez ensuite le mélange dans un moule recouvert de papier cuisson. Aplissez la surface avec une spatule et laissez refroidir.

Une fois le caramel aux arachides complètement refroidi, recouvrez de sésame.

Coupez en tranches, puis en dés.

