

Nougatine d'Amandes et Sésame

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- SUCRE SEMOULE	180g
- EAU	3 c à soupe
- AMANDES EFFILÉES	60g
- GRAINES DE SESAME	15g

Recette:

- Dans une casserole, faites fondre le sucre avec l'eau.
- Laissez caraméliser sur feu moyen jusqu'à coloration dorée.
- Incorporez alors les amandes et les graines de sésame.
- Versez encore chaud entre 2 feuilles de papier sulfurisé.
- Aplatissez au rouleau le plus fin possible.
- Laissez refroidir puis coupez la nougatine, à la main (pas au couteau), en morceaux.

