



BONBECS D'UNE VIEILLE CHOUETTE NOUGATINE AUX AMANDES ET PISTACHES

Un délice de notre enfance que je fabriquais à l'époque chez ma délicieuse Toinette qui ne savait pas que le sucre devenait du caramel ... avec une très grande chaleur . Pauvre chère vieille dame si elle avait su "ses sangs lui auraient tournés"

Ce n'était pas une grande artiste en cuisine et elle détestait cuisiner . Alors il y avait une sorte de troc elle s'absorbait dans un point de chaussette affreusement compliqué . Elle tricotait bien sûr sans avoir besoin de regarder mais elle faisait si bien "semblant" et fermait les yeux ,m'abandonnant cette vieille cuisine dont je pourrais encore aujourd'hui dessiner chaque décor du carrelage vieillot, des émaux de la cuisinière et de son robinet de bronze avec un griffon qui crachait l'eau chaude dans le petit seau de fer blanc qu'on pendait à ses cornes avec un jet de vapeur bleutée

Ingrédients :

Bien peu de choses

du sucre (note 1)

des amandes (note 3)

des pistaches (note 2)

Prévoir un marbre ou une tôle huilée (méthode traditionnelle) et sinon une feuille de silicone ça marche très bien, ça facilite le démoulage et vous pourrez même lui donner une forme en pliant la feuille lorsque le caramel refroidit (AVEC DES GANTS)

Méthode:

Première opération :

Dans un four chaud (180 environ) mettez vos amandes et vos pistaches (notes 1 et 2) dans 2 plats à jeter en aluminium (ou des feuilles d'aluminium relevées aux coins . En fait , c'est pour vous éviter que les fruits ne tombent lorsque vous secouerez deux ou trois fois pendant la cuisson . Mettez les dans deux récipients pour pouvoir mieux les répartir tout à l'heure . Il ne faudrait pas qu'il y ait un coin tout amandes et un coin tout pistache ... à moins que vous ne vouliez le faire

Compter un bon quart d'heure de cuisson . Le plus simple est de les goûter pardines mais attention à la langue ça brûle ! Tombez la dans l'eau froide avant de déguster si cela vous est utile



N'ayez pas d'inquiétude : le pistaches sont plus petites mais elles dorent moins vite si bien que tout sera prêt en même temps . Et puis comme vous avez deux récipients vous pourrez décider de sortir amandes ou pistaches plus tôt

T.S.V.P -->

Deuxième opération :

Préparez le caramel . La méthode la plus simple du sucre semoule dans la fond d'une casserole épaisse . Et vous laissez faire le feu ! C'est pas de la cuisine ça ??

Surveillez quand même car le sucre va fondre peu à peu et là aussi vous n'aurez qu'à tourner pour qu'il caramélise bien partout pareil . Pas trop tôt car il y aurait des "grumeaux" de sucre pas fondu ... et pas trop tard car le caramel brûle vite d'un seul coup . Il devient amer et n'est pas meilleur pour la santé que pour le goût !

Voilà vous avez quasi fini .

Si vous voulez un caramel avec les fruits secs mélangés vous précipitez l'ensemble des fruits dans le caramel . Et sinon mettez les pistaches par exemple dans une partie du caramel et les amandes dans l'autre partie

Nappez bien vos fruits pour qu'ils soient bien "pris" dans le caramel

VOUS VIDEZ VITE maintenant sur votre plaque de silicone et lissez tranquillement refroidir . ATTENTION aux petits enfants C EST AFFREUSEMENT BRÛLANT

Patientez sagement pendant que ça refroidit . Cassez en morceaux quand la nougatine c'est vraiment froid

Faites attention vous pouvez maintenant casser des morceaux qui se garderont quelques jours au frais dans une boîte en fer (comme ma grand'mère) ou dans une boîte étanche en plastique ; Prenez la précaution de mettre du papier sulfurisé pour cuisson entre les couches pour que les morceaux ne se collent pas les uns aux autres

Espacez les grignotages dans le temps ... si vous pouvez ! Et gardez -en quand même un peu pour décorer vos gâteaux et vos crèmes

Vous avez réussi à en garder ??? Faites donc du "pralin" maison pour une crème ou des chocolats qui n'auront rien à voir avec ceux de l'industrie

NOTES TECHNIQUES:

(note 1) pour une fois du sucre semoule classique va aller très bien et vous pourrez en surveiller la couleur plus facilement

(note 2) Vous avez trouvé des pistaches écalées mais surtout non salées bien sûr . Un truc si tel n'est pas le cas . Ecalez-les . Puis rincez-les soigneusement dans de l'eau bouillante ou au moins dans une passoire sous le robinet d'eau chaude assez longuement pour qu'il y ait le moins de sel possible

Égouttez soigneusement et séchez soigneusement les fruits en les secouant dans un torchon . Après goûtez . Si nécessaire rincez encore une fois puis vous vous en servez comme prévu mais séchez les d'abord à four tiède toutes seules avant de les griller

(note 3) Vous pouvez très bien "monder" (voir la recette LVC) avant d'utiliser vos amandes . Vous en surveillerez mieux le grillage certes puisqu'elles vireront du crème au roux mais ce serait un peu dommage car la peau brune grillée donne un goût savoureux à votre nougatine

NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les "sans sel" pas de problèmes " puisqu'il y en aura pas .

T.S.V.P -->

Pour les "sans gluten" ? Pas de soucis non plus évidemment

Pour les "sans gras" .C'est vrai qu'il y a du "gras" dans ces graines environ 40% dans les amandes et environ 30% dans les pistaches . Alors sachez en tenir compte . Juste un petit bout ça passera à condition qu'il n'y ait pas autre chose ...?!?

Attention si vous êtes au régime "sans sucre" c'est vraiment pas pour vous ... mais vous le saviez avant que je vous le dise . Toutefois , vous vous avez droit aux contenus ... sans la caramel bien sûr . Et il y a quand même du sucre dans les fruits secs ... mais ça vous le savez .

Vous voulez quand même une petite gâterie ?? Allez jetez vos amandes dans du beurre fondu avec une pincée de cannelle . faites bien dorer et au dernier moments quelques gouttes de sucaryl et vous secouez bien . Égouttez à fond dans une passoire Renversez sur un linge Séchez et dégustez

D'accord ce ne sera pas tout à fait pareil, mais promis se sera bon quand même! ... et puis vous connaissez ma formule :

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A