

NOUGATINE



Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 125 g d'amande effilées
- 250 g de sucré en poudre
- 8 cuillères à soupe d'eau
- 4 cuillères à café de vinaigre

Préparation de la recette :

Dans une casserole mettre le sucré l'eau et le vinaigre ; faire cuire le tout à feu vif (pour que ça mousse).

Attendre que cela se transforme en caramel.

Quant le caramel est prêt y jeter les amandes effilées.

Mélanger le tout et mettre sur un plat huilé, faire une belle plaque lisse et attendre que cela refroidisse.