



Nougat mou Chinois

Préparation 15 min - Cuisson 10 min - Pour une vingtaine de nougats



40 g de cacahuètes non salées
(Éventuellement coupées en deux)
60 g de sucre complet
2 fois 10 cl d'eau
50 g de fécule de maïs
15 g de graines de sésame

Placer le sucre et 10 cl d'eau dans une casserole.

Porter à ébullition et laisser chauffer jusqu'à l'obtention d'un caramel.

Pendant ce temps, mélanger la fécule et le restant d'eau sans grumeaux.

Vérifier la cuisson du caramel avec la pointe d'un couteau.

Quand le caramel commence à durcir, c'est prêt.

Verser la fécule d'un seul coup sans cesser de remuer jusqu'à épaississement.

Ajouter les cacahuètes. Mélanger.

Verser dans un petit moule, tapissé de papier cuisson et de la moitié des graines de sésame.

Aplanir la surface et couvrir aussitôt de la seconde moitié des graines de sésame. Aplanir à nouveau.

Laisser refroidir. Couper en tranches, puis en dés.

