

Nougatine aux graines de sésame

Ingrédients :

- 200g de sucre
- 100g de graines de sésame

1. Faire un caramel à sec avec 200g de sucre.
2. Ajouter 100g de graines de sésame, bien mélanger, étaler sur une toile silicone, recouvrir d'une autre toile et aplatir au rouleau à pâtisserie. A cette étape allez aussi vite que possible, la nougatine refroidit très vite, durcit et devient impossible à travailler.

Si la nougatine a refroidi et est devenue impossible à travailler, la placer au four à 150 °C quelques instants.

3. Laisser refroidir.