

NOUGAT "COMTESSE DE CHAMBORD"

(Recette de Rémy GIRAUD, chef 2 étoiles des Hauts de Loire)

Ingrédients pour un cadre inox de 30 x 20 x 2 cm :

400 g de haricots demi-secs
50 cl de bouillon de volaille ou de légumes
13 g de gélatine
230 g de crème fouettée
40 g de pistaches décoquillées et non salées
40 g de noisettes décortiquées et blanchies
40 g d'amandes décortiquées et blanchies
100 g de haricots "Comtesse de Chambord"
2 feuilles de pain azyme
100 g de beurre noisette
Huile de noisette
QS de sel fin et poivre

Cuire les haricots demi-secs dans le bouillon de volaille ou de légumes durant une trentaine de minutes. Les égoutter et garder le bouillon restant en attente. Procéder de la même façon avec les haricots "Comtesse de Chambord".

Pendant la cuisson des haricots demi-secs, mettre à griller dans un four chauffé à 230° les noisettes et les amandes jusqu'à légère coloration. Mixer ensuite les haricots demi-secs avec 20 cl de bouillon de volaille ou de légumes et incorporer la gélatine ramollie à l'eau froide. Juste avant que ce mélange soit totalement pris, lui incorporer la crème fouettée, les pistaches, les noisettes, les amandes et les haricots "Comtesse de Chambord" préalablement enrobés avec le beurre noisette. Rectifier éventuellement l'assaisonnement.

Verser cette préparation dans un cadre inox et placer le tout au congélateur jusqu'au lendemain. Le jour de la dégustation, retirer le cadre inox et mettre la préparation au réfrigérateur pendant 2 ou 3 heures afin qu'elle soit facilement tranchable. Découper dans cette "plaque de nougat" des bandes de 2 cm de largeur que vous ajusterez ensuite en morceaux de 7,5 cm de longueur.

Dans chacune des 2 feuilles de pain azyme, faire des bandes de 2 cm de largeur que vous recouperez ensuite à 7,5 cm de longueur. Les enduire de beurre noisette et les coller sur chacun des 2 côtés de morceaux de nougat.

Servir en amuse-bouche chaque "nougat" obtenu sur une tranche de baguette suffisamment toastée pour être croustillante et parsemer de quelques gouttes d'huile de noisette.