



NOUGAT (Façon Nicole A)

750 grs de miel
1 kg de noisette et noix pilées
1 écorce d'orange
4 figes sèches

Faire fondre le miel, ajouter les noix et noisettes préalablement un peu grillées et légèrement concassées, les figes coupées fines et le zeste de l'orange

Laisser cuire à feu doux 20 mn environ en tournant de temps en temps.

Eteindre, ajouter une noix de beurre, un petit verre de rhum.

Etendre sur un papier « ostie » recouvrir avec un 2^{ème} papier et mettre un poids dessus pour tasser