

**Cercle de la Capelina d’OR**

**Lou nougat négré**

**Le nougat noir**

1 kilo de miel

1 kilo d’amandes légèrement grillées

1 cuillère d’eau de fleurs d’oranger

2 feuilles de pain azyme blanc

1 – Dans une casserole à fond épais, mettre à cuire sur feu doux, le kilo de miel en remuant sans cesse avec une cuillère en bois.

2 – Lorsque le miel est bien entré en ébullition, ajouter les amandes et la cuillère de fleurs d’oranger, en remuant toujours.

3 – Lorsque la préparation prend une teinte brune et que les amandes commencent à pétiller, retirer la préparation et mettre de côté, remuer quelques minutes encore puis verser dans un moule préalablement huilé et dans le fond duquel aura été placé e feuille de pain azyme blanc.

4 – Recouvrir du même pain azyme et peser sur le nougat avec une planchette lestée. Laisser refroidir complètement avant de démouler.