

NOUGAT COMTESSE DE CHAMBORD **(Recette de Rémy GIRAUD – Chef 2* des Hauts de Loire)**

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

400 g de haricots blancs, si possible demi-secs
200 g de bouillon de volaille ou de légumes
12 g de gélatine en poudre ou 6 feuilles
230 g de crème fouettée
40 g de pistaches, de préférence de Sicile
40 g de noisettes sans peau
40 g d'amandes sans peau
100 g de haricots "Comtesse de Chambord"
2 feuilles de pain azyme
30 g de beurre clarifié
2 ficelles
QS sel et poivre du moulin

Faire cuire les haricots demi-secs dans un bouillon de volaille ou de légumes (*suivant votre goût*). Faire attention à maintenir suffisamment de liquide pour la cuisson qui va durer de 1 heure à 1 heure 30 suivant la fermeté des haricots.

Procéder de la même manière avec les haricots "Comtesse de Chambord", mais avec une cuisson de 30 à 45 minutes, pour leur garder un peu de croquant. Après, dans une poêle, bien les enrober avec le beurre noisette

Pendant la cuisson des haricots demi-secs, mettre à griller, dans un four réglé à 230°, les noisettes et les amandes jusqu'à légère coloration. Réserver.

Incorporer la gélatine en poudre dans 20 cl de bouillon de volaille ou de légumes, (*celle en feuilles sera préalablement ramollie à l'eau froide*). Ajouter ensuite les haricots demi-secs cuits et mixer bien le tout pour obtenir une onctueuse purée de haricots blancs. Laisser refroidir et lui ajouter, à l'aide d'une Maryse, les pistaches, les noisettes, les amandes concassées grossièrement et les haricots "Comtesse de Chambord" enrobés au beurre noisette. Enfin, avec la Maryse, ajouter la crème fouettée bien ferme. Rectifier éventuellement l'assaisonnement.

Disposer le cadre inox 20 x 30 x 2 cm sur une feuille de papier azyme et y verser toute cette préparation. Lisser bien le tout et recouvrir au contact de la seconde feuille de papier azyme. Placer l'ensemble au congélateur. Dans le cas d'une utilisation lointaine de cette préparation, vous pouvez la mettre sous-vide. La veille au soir de leur service, retirer le cadre inox en réchauffant légèrement son pourtour. Mettre la préparation au réfrigérateur jusqu'à son utilisation afin qu'elle soit facilement tranchable. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, débiter dans la longueur de cette "plaque de nougat" 6 bandes de 5 cm de large que vous partagerez ensuite en 10 morceaux de 2 cm de long. Vous obtiendrez ainsi 60 nougats de Chambord.

Servir chaque "Nougat de Chambord" obtenu sur une tranche de ficelle suffisamment toastée pour être croustillante. Pour finir, parsemer de quelques gouttes d'une bonne huile de noisette.

NB : si la quantité de 60 "Nougats de Chambord" vous semble trop importante, vous pouvez partager votre plaque encore congelée en 2 parties égales et les mettre sous-vide