

## La recette du véritable nougat de Tours

Pour 6 personnes :

- 140g de farine
- 80g de sucre semoule
- 70g de beurre
- 1 œuf
- 150g de fruits confits coupés en dés
- 50g de confiture d'abricots
- 80g de poudre d'amandes
- 100g de blanc d'œuf
- sucre glace
- sel

**Réalisation de la pâte sucrée :** mélangez le beurre, 35g de sucre glace, l'œuf et une pincée de sel, y ajouter la farine et un peu d'eau si nécessaire. Formez un boule et placez-la au réfrigérateur.

**Confection de la macaronade :** mélangez sucre semoule et poudre d'amandes dans un bol. Montez les blancs en neige et ajoutez-y très délicatement le mélange.

**Montage :** prenez un moule ou un cercle de 18 cm de diamètre, mettez-y la pâte sucrée préparée et déposez une fine couche de confiture d'abricot puis les fruits confits. Versez la macaronade sur le tout.

**Cuisson :** saupoudrez de sucre glace (2 fois à 15 minutes d'intervalle avant d'enfourner) et faites cuire au four ) 180°C (chaleur tournante éventuellement) pendant 30 minutes. Laissez refroidir avant de déguster.

