**Nougatine**

**200 gr blanke hazelnoten**

**50 ml water**

**150 gr suiker**

Rooster de ongepelde hazelnootjes in een droge hete braadpan. Schud ze regelmatig door elkaar. Als de velletjes beginnen te roken, kan je de pan van het vuur halen. Laat de nootjes eventjes afkoelen tot je ze in je hand kan houden zonder je vingers te verbranden. Neem nu een handvol nootjes en wrijf ze met beide handen krachtig tegen elkaar, zodat de velletjes eraf vallen. Doe dit ook met de rest van de nootjes.

Doe de suiker en het water in een steelpannetje en roer goed om. De suiker moet volledig onder water staan. Zet het vuur op middelhoog en blijf verder van de pan af. Het zal even duren, maar na een tiental minuutjes wordt de bereiding lichtbruin gekaramelliseerd. Laat het proces niet te ver gaan, want dan krijg je een verbrande koek op de bodem van je pan.

Schep er af het vuur de nootjes bij, meng goed en stort ze onmiddellijk op een vel bakpapier of een siliconenmatje. Laat volledig afkoelen.

**Voor het gebruik**: breek stukken af van de klomp noten en maal die in de keukenrobot tot een fijne nougatine. Die schep je bijvoorbeeld op een bresiliennetaartje als toplaag.