

Mettre le sucre dans une casserole à fond épais avec 1/2 litre d'eau et le jus du citron.



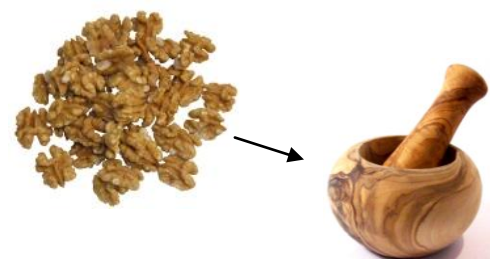
Porter à frémissement en délayant, puis baisser le feu et laisser cuire 40 minutes, jusqu'à obtention d'un sirop caramélisé épais et doré.



Faire griller les graines de sésame à sec dans une poêle antiadhésive (ou au four).



Piler les cerneaux de noix.



Ajouter le miel, les noix pilées et remuer.

Étaler la moitié des graines de sésame en couche sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé huilé.



Verser le caramel, puis recouvrir avec les graines de sésame restantes.



Laisser complètement refroidir et durcir pendant au moins 6 heures puis découper le nougat en petits carrés.

