



## Nougat Glacé au Miel



Suggestion de présentation

### Pour 15 à 20 moules:

- 150 g raisins secs
- 150 g fruits confits hachés
- 100 g de nougatine concassée
- 150 g d'amandes effilées
- 150 g de pistaches
- 8 blancs d'oeufs
- 100 g de sucre
- 100 g de glucose
- 200 g de miel (de votre région)
- 1000 g de crème fouettée
- 75 g Grand-Marnier ou autre parfum

Macérer à l'alcool les raisins secs et les fruits confits. Fouetter la crème en chantilly, réserver. Dans casserole ajouter le sucre, le glucose, le miel et un peu d'eau. Cuire à 121°.

Monter les blancs en neige. Verser dessus le sucre cuit à 121°, battre jusqu'à refroidissement.

Mélanger délicatement la meringue refroidie, la crème fouettée. Ajouter les fruits macérés, les amandes grillées, les pistaches et nougatine concassées, mélanger à l'écumoire l'ensemble.

Garnir des moules en pyrex, lisser la surface et passer au grand froid.

Servir avec un coulis de fruits rouges.