



## **FRAMBOISES EN FEUILLETE DE DACQUOISE GLACE AU NOUGAT**

Un peu délicat à cause des 2 préparations

Préparation: environ 30 mn (15 + 15)

Cuisson: 20 mn

### **Pour 8 personnes:**

#### Pour la glace:

40 cl de lait

100 g de nougat au miel et aux amandes (en confiserie)

5 jaunes d'œufs

#### Pour la dacquoise:

5 blancs d'œufs

150 g de sucre (80 + 70)

25 g de farine

45 g de poudre d'amandes

#### Pour la garniture:

250 de framboises

#### La glace: La veille si possible.

Verser le lait dans une casserole et le chauffer à la limite de l'ébullition. Couper le feu et ajouter le nougat coupé en petits morceaux, couvrir et laisser infuser en remuant de temps en temps.

Pendant ce temps, fouetter les jaunes et le sucre en poudre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.

Verser le lait au nougat en filet sur cet appareil remuant sans cesse.

Remettre à feu doux et cuire en tournant sans cesse jusqu'à ce que le mélange nappe la cuillère.

Ne jamais faire bouillir, laisser refroidir avant de mettre au froid.

Le lendemain, mettre dans la sorbetière ou la turbine à glace, réserver au congélateur..

#### La dacquoise: le jour même

Préchauffer le four à 180°.

Au batteur, fouetter les blancs en neige assez ferme et lorsqu'ils commencent à durcir, incorporer 80 g de sucre pour les serrer.

Incorporer ensuite délicatement avec une corne ou une spatule les amandes, la farine et le reste du sucre.

Sur une plaque garnie d'un papier sulfurisé dresser, à la cuillère ou à la poche à douille, 16 ronds d'environ 8 cm de diamètre, en une couche assez fine.

Faire cuire pendant 6 à 8 minutes. Les ronds de dacquoise doivent rester assez blancs mais se dessécher un peu. Laisser refroidir et réserver.

### **Montage:**

Penser à sortir la glace avec un peu d'avance pour qu'elle soit froide bien sûr, mais pas trop dure.

Dans le cercle ayant servi à faire les ronds de dacquoise, poser un rond de celle-ci.

Prendre ½ boule de glace et la poser au centre puis l'entourer de framboises. Poser un nouveau disque de dacquoise et le garnir de la même façon.