



COUPE FRAMBOISES A LA CREME DE NOUGAT



Facile

Préparation: 15mn

Cuisson: 10 mn si vous faites la glace (sinon sans!)

Pour 6 personnes:

Pour la crème

40 cl de lait

20 g de sucre

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

5 jaunes d'œufs

Pour le coulis de framboises:

300 g de framboises

5 g de sucre en poudre

La crème: (à moins que vous ne faites dégeler votre glace

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 coulis:

Mixer les framboises avec le sucre. Passe éventuellement au tamis pour enlever les pépins. Couler doucement dans les verres et réserver au froid.

Finition:

Lorsque la crème est bien froide, la verser délicatement sur le coulis de framboises. Les deux appareils, selon l'épaisseur du coulis vont se mélanger un peu mais cela n'a pas d'importance.

Remettre les verres au froid jusqu'au dessert