

Nougat glacé

Ingrédients: 3 blancs d'oeufs
2 x40gr de sucre
3 c à soupe de miel
20 gr d'amandes et 20 gr de noisettes
40 gr de pistaches
50 gr d'abricots secs
2 c à soupe de rhum
300ml de crème liquide entière
i coulis de fruit pour accompagné

Préparation: Découpez les abricots en petits morceaux et les faire mariner dans le rhum

Découpez également les fruits secs et les mettre dans une poêle pour les torrifier à sec. Ajoutez ensuite le sucre (les 40gr) pour caraméliser les fruits secs.

Ben surveiller pour ne pas brûler le caramel, après les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé pour refroidir

Mettre à chauffer le miel et le sucre restant (autre 40gr)

Se servir d'un thermomètre de cuisson, une fois les 117° atteint versez sur les blancs battus légèrement en filet.

Après quoi montez la crème en chantilly et incorporez les blancs battus, puis ajouter tous les fruits (abricots et fruits secs)

Moulez dans un moule à cake ou comme moi dans des moules individuels.

Moi je les ai accompagné d'un coulis de framboises et de quelques fraises