

Nougat glacé

Ingrédients

- 100 g de fruits secs, (amandes émondées, noisettes ou pistaches décortiquées)
- 100 g de fruits confits
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de miel d'acacia
- 3 œufs
- 400 g de crème fraîche, à 35% m.g. minimum
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Monter les blancs en neige.
2. Mélanger les jaunes d'œufs, le miel et le sucre dans un saladier.
3. Ajouter les fruits confits et les fruits secs et mélanger.
Incorporer délicatement les blancs en neige dans le saladier.
4. Dans un bol froid, ajouter la crème liquide froide et mixer jusqu'à ce que la crème soit prise. Prolonger le mixage si nécessaire en surveillant la prise.
5. Incorporer la crème chantilly au mélange du saladier et verser le tout dans un moule à cake chemisé de film alimentaire.
6. Mettre au congélateur pendant 12 heures minimum.
7. Démouler et servir en tranches épaisses accompagnées d'un coulis de fruits rouges ou d'abricots.