

Glace au nougat

Pour 1 bac

Préparation : 15 min – Cuisson : 10 min

Congélation : 35 min en sorbetière + 2 h au congélateur

Ingrédients :

- 40cl de crème liquide entière*
- 150g de pâte de nougat*
- 100g de miel liquide*
- 200g de fromage blanc*
- 2 blancs d'oeufs*



Ustensiles spécifiques : une casserole, une spatule, un fouet électrique, une sorbetière et un récipient avec couvercle!!

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Faire chauffer doucement la crème, le miel et la pâte de nougat jusqu'à ce que la pâte soit fondue.*
- Laisser refroidir complètement en mélangeant régulièrement.*
- Une fois refroidie, ajouter le fromage blanc et bien mélanger la préparation.*
- Battre les blancs en neige ferme puis ajouter au mélange précédent.*
- Verser dans la sorbetière et laisser turbiner 35 min environ.*
- Verser dans le récipient choisi et mettre au congélateur pour finir de prendre durant 2h.*

Bon appétit !