

Nougat glacé & coulis de fruits rouges

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min - Cuisson : 15 min

Ingrédients :

- 45g d'amandes effilées
- 40g de noisettes concassées
- 30g de pistaches concassées
- 30g d'oranges confites
- 30g de sucre en poudre
- 30g de sucre glace
- 250g de crème liquide entière bien froide
- 3 blancs d'œufs
- 60g de miel d'acacias
- 50 cl de coulis de fruits rouges



Ustensiles spécifiques : une poêle, un robot électrique, une casserole, un grand moule en silicone (ex moule à cake) ou des mini-empreintes (ex moules à cannelés) ou encore des verrines.

Réalisation :

- Torréfier les fruits secs en les faisant griller doucement dans une poêle.
- Saupoudrer de sucre en poudre et remuer pour les caraméliser.
- Laisser refroidir et émietter du bout des doigts.
- Monter la crème en chantilly en incorporant le sucre glace.
- Ajouter les fruits secs et confits à la crème.
- Faire légèrement chauffer le miel dans une casserole.
- Monter les blancs en neige bien ferme puis verser le miel dans les blancs montés, tout en continuant de battre.
- Incorporer les blancs à la préparation.
- Verser la préparation dans le moule choisi.
- Laisser prendre minimum 3h au congélateur.
- Servir nappé de coulis de fruits rouges.

Bon appétit!