



Nougat glacé

Ingredients

140g d'amandes entières
70g de pistaches
150g de sucre
100g de miel
120g de blancs d'oeuf
400g de crème liquide entière

Étape de la recette

Faire torrifier les fruits secs 10 minutes à 180°C

Mettre à chauffer le sucre jusqu'à obtention d'un beau caramel blond (plus le caramel sera foncé, plus il sera amer !)

Hors du feu, ajouter les fruits secs, bien mélanger

Verser sur une silpat ou sur du papier cuisson et laisser refroidir

Hâcher grossièrement à l'aide d'un couteau et mettre de côté

Monter les blancs en neige

Monter la crème liquide en une chantilly

Incorporer le miel et les fruits secs et pour finir ajouter les blancs en neige, délicatement à l'aide d'une spatule

Verser la préparation dans un moule

-----> Eviter les moules à empreintes, le démoulage serait un carnage !

Mettre au congélateur une nuit