

NOUGAT GLACÉ



Temps de préparation 30 minutes



Temps de cuisson



Niveau de difficulté

Ingrédients pour 8 à 10 personnes

3 œufs 1 pincée de sel 400g de crème (non allégée) 100g de miel d'acacia 100g de sucre en poudre

100g d'oléagineux décortiqués émondés (sans la coque ni la peau) : par exemple 50g de pistache et 50g d'amande

100g de fruits secs : par exemple 30g de fraises séchées, 30g de myrtilles séchées et 40g d'airelles séchées

Déroulement de la recette

Battre les blancs d'œufs en neige avec la pincée de sel.

Fouetter la crème, si elle est bien froide ce sera plus facile.

Bien mélanger le miel, le sucre, les jaunes d'oeufs et les fruits secs en veillant à les couper s'ils sont trop gros (par exemple les fraises) et incorporer délicatement les blancs d'œufs puis la crème fouettée.

Chemiser un moule à cake avec du papier sulfurisé et vider la préparation dedans. Mettre au congélateur au moins 12 heures.

Vous pouvez utiliser un miel de la région mais il sera plus fort donc réduire la quantité à 60/70 g. Goûter avant de congeler!

Vous pouvez réaliser un nougat plus traditionnel avec 30 g de pistaches, 30g d'amandes, 40g de noisettes et 100g de macédoine de fruits confits. En fait, tous les mélanges sont possibles, le plus important étant de vous faire plaisir!

IDÉE DE MENU

Soupe chaude de Tomates

Minis Tartelettes aux Morilles

Tartare de Daurade à la Vinaigrette de Fraise

Filet Mignon aux Pommes

Nougat glacé