Desserts glacés

Nougat glacé

8h50	40 min	10 min	8h	516
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la nougatine

1. Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
2. Monder les amandes. Oter la peau des amandes en les pressant entre les doigts.
3. Sécher les amandes sur du papier absorbant et les étaler sur une plaque anti-adhésive.
4. Enfourner pendant 10 minutes environ, en les remuant de temps en temps, afin de les torréfier légèrement.
5. Réaliser un caramel blond avec le sucre, l'eau et le jus de citron.
6. Plonger délicatement les amandes torréfiées dans ce caramel et mélanger avec une cuillère en bois pour les enrober.
7. Verser les amandes caramélisées sur un plan de travail froid et recouvert de papier sulfurisé huilé.
8. Laisser refroidir naturellement et casser la plaque de nougatine en gros morceaux. Les broyer grossièrement dans un mixeur pour obtenir des pépites de nougatines pas trop fines.

Étape 2

Ingrédients
pour 4 personnes

Appareil à nougat

- 75 g **Miel**
- 3 unité(s) entière(s) **Blanc(s) d'oeuf**
- 25 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 3 goutte(s) **Citron(s)**

Garniture

- 75 g **Fruits confits**

Nougatine

- 75 g **Amande(s) entière(s)**
- 75 g **Sucre semoule**
- 3 goutte(s) **Citron(s)**
- 20 cl **Eau**

Réalisation de l'appareil à nougat

1. Monter la crème en chantilly et la réserver au frais recouverte de film alimentaire.
2. Couper les fruits confits en petits dés et réserver dans un bol.
3. Chauffer le miel dans une petite casserole à petit feu.
4. Battre les blancs en neige avec quelques gouttes de citron. Lorsqu'ils sont fermes, verser dessus le miel chaud, tout en continuant à battre les blancs d'oeufs jusqu'à complet refroidissement.
5. Lorsque l'appareil a refroidi, incorporer la chantilly délicatement. Ajouter la nougatine broyée ainsi que les fruits confits.

Étape 3

Dressage

1. Tapisser le fond d'un moule à cake avec du film alimentaire. Verser l'appareil à nougat et recouvrir de papier film. Entreposer le moule au congélateur pendant au moins 8h avant de déguster en tranches.