



Desserts glacés
Nougat glacé



8h50 **40 min** **10 min** **8h** **516**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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**

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

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.