



Glaces

Nougat glacé aux fruits rouges



7h45 45 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

7h

REPOS

303

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Étape 1

Préparation de la nougatine

- 1 Hacher les pistaches au couteau.
- 2 Faire griller les pistaches dans une poêle à feu très doux avec les amandes effilées.
- 3 Attention, les fruits secs colorent très vite.
- 4 Ajouter le sucre en poudre, secouer la poêle, mélanger quand le sucre est dissous et se transforme en caramel.
- 5 Stopper le feu et mettre sur une feuille de papier sulfurisé. Laisser refroidir puis casser la nougatine au couteau.

3 unité(s) entière(s)

Blanc(s) d'oeuf

150 ml **Crème liquide (fleurette)**

150 g **Fruits Rouges**

30 g **Amande(s) effilée(s)**

30 g **Pistaches**

30 g **Sucre semoule**

50 g **Miel**

1 c. à café **Jus de citron**

1 **Sel**

Étape 2

Préparation de la crème fouettée

- 1 Placer le bol du batteur (ou un saladier) et les fouets au congélateur.
- 2 Cette étape permet de bien faire monter la crème fluide.
- 3 Mettre la crème fluide dans le bol et fouetter à vitesse rapide pendant 5 minutes, jusqu'à ce que la crème se transforme en chantilly.
- 4 Ajouter le miel, fouetter une minute de plus, réserver.

Étape 3

Montage des blancs en neige

- 1 Laver le bol et les fouets du batteur. Mettre dedans les blancs d'oeufs, le jus de citron et le sel.
- 2 Battre les blancs en neige. Réserver.

Étape 4

Préparation du coulis de fruits rouges

- 1 Laver les fruits rouges. En garder quelques-uns pour la décoration.
- 2 Les mixer pour obtenir un coulis épais.

Étape 5

Dressage

- 1 Mélanger délicatement avec une maryse la crème fouettée au miel, les blancs en neige, le coulis de fruits rouges et la nougatine.
- 2 Verser le mélange dans des verres individuels. Décorer avec le reste de fruits rouges.
- 3 Placer le nougat au congélateur et laisser prendre au moins 7 heures.