

Nougat glacé



INGREDIENTS POUR PERSONNES

- ☞ 3oeufs
- ☞ 4 dl de crème fleurette.
- ☞ 100g de sucre.
- ☞ 80g de miel d'acacia.
- ☞ 120g d'amandes.
- ☞ 60g de pistaches.

PREPARATION:

- ☞ Faire griller les pistaches et les amandes dans une poêle, les poudrer de sucre et laisser caraméliser.
- ☞ Séparer les blancs des jaunes.
- ☞ Faire chauffer le miel.
- ☞ Fouetter les blancs en neige puis ajouter le miel bouillant.
- ☞ Ajouter le reste du sucre aux jaunes d'œufs et fouetter au batteur. Incorporer les blancs.
- ☞ Fouetter la crème en chantilly et l'ajouter à la préparation.
- ☞ Ajouter les pistaches et les amandes concassées.
- ☞ Mettre dans un moule à cake, de préférence en silicone, sinon mettre un film alimentaire au fond du moule afin de pouvoir démouler le nougat aisément.
- ☞ Mettre au congélateur au moins douze heures avant de servir.

