



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 40 mn

NOUGAT GLACÉ

INGREDIENTS:

180 g de fruits confits
25 g d'amandes entières
25 g de noisettes entières
25 g de pistaches
40 cl de crème fraîche liquide
4 blancs d'œufs
120 g de sucre cristal + 40 g d'eau
3 feuilles de gélatine

METHODE :

Le nougat glacé, tout le monde en a déjà dégusté à la fin d'un repas, mais quand on le fait soi-même, cela prend une autre dimension. Alors il ne reste plus qu'à mettre le tablier !

Prendre un moule à cake, recouvrez le fond et les parois de film alimentaire et déposez-le au congélateur.

Faites légèrement griller les amandes et les noisettes dans un four à 210°C puis laissez-les refroidir.

Poursuivez en montant la crème fraîche liquide en Chantilly que vous réserverez au réfrigérateur.

Faites ramollir la gélatine dans un bol froid.

Concassez les pistaches, les amandes et les noisettes, puis mélangez le tout avec les fruits confits.

Mélangez le sucre et l'eau dans une petite casserole et portez le tout à ébullition sur un feu moyen. A partir des premiers bouillons, laissez cuire pendant 8 mn. Dans le même temps, montez les blancs en neige.

Les blancs et le sirop de sucre doivent être prêts au même moment, afin de faire une meringue suivant le procédé de la « meringue italienne ». Avant de verser le sirop de sucre sur les blancs montés, ajoutez-y la gélatine ramollie et essorée, puis mélangez doucement.

Incorporez cette meringue à la crème « Chantilly », puis ajoutez le mélange fruits confits - fruits secs.

Terminez en mélangeant le tout délicatement à l'aide d'une cuillère en bois.

Versez cette préparation dans un moule à cake, lissez le dessus et laissez prendre au congélateur pendant 24H.

Au moment de servir, démoulez le nougat glacé en vous aidant du film alimentaire, puis coupez des tranches assez épaisses que vous déposez sur des assiettes à dessert.

Accompagné d'un coulis de fruits rouges, d'une petite grappe de groseilles et de quelques feuilles de menthe, votre nougat glacé fera sensation sur la table de vos invités.

Plus rien ne retiendra vos hôtes, et les compliments seront unanimes autour de ce merveilleux dessert. Rien de bien étonnant, puisque le Chef c'est Vous !