



### **Nougat glacé**

Pour 10 personnes :

- 2 blancs d'oeufs
- 50 g de miel
- 30 + 30 g de sucre
- 10 g de glucose (remplacer éventuellement par du miel)
- 250 g de crème liquide entière (crème fleurette)

Pour la garniture :

- 80 g de zestes d'orange confits (orangettes)
- 40 g de gingembre confit
- 50 g de pistaches
- 50 g de noix de Pécan
- 5 cL de Grand-Marnier

OU BIEN, version fruits secs only

- 50 g de pignons de pin
- 50 g de pistaches
- 50 de cerneaux de noix

Etaler les fruits secs sur la plaque du four recouverte de papier cuisson et faire torréfier au four une dizaine de minutes à 180°C.

Couper les zestes confits en petits dés et les faire macérer dans le Grand-Marnier (si vous choisissez d'ajouter des fruits confits).

Faire chauffer 30 g de sucre dans une casserole afin de réaliser un caramel.

Lorsque le caramel prend une couleur dorée, ajouter les fruits secs torréfiés; mélanger rapidement afin de bien les enrober de caramel. Etaler sur du papier cuisson préalablement "étalé" sur la table ou le plan de travail et séparer grossièrement les fruits secs.

Verser le miel, le sucre (30 g) et le glucose dans une autre casserole et cuire à 121 °C.

Parallèlement, battre les blancs d'oeufs en neige en les « serrant » avec une cuillerée de sucre.

Verser alors le sirop à 121°C en filet tout en continuant à battre. Fouetter jusqu'à complet refroidissement. Vous obtenez une meringue italienne.

Incorporer les zestes et les fruits secs caramélisés, mélanger.

Fouetter la crème fraîche en chantilly et l'incorporer délicatement à la meringue italienne.

Verser dans des moules individuels en silicone et laisser prendre au congélateur.

Au moment de servir, démouler le nougat glacé et napper de coulis de fruits rouges. J'ai ajouté une petite brochette de dés de mangu car j'ai aussi servi un petit dessert à base de chocolat, la recette pour bientôt^.