

Nougat Glacé aux Framboises

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 30 min.

Repos : 1 nuit

Ingrédients:

- SUCRE SEMOULE	125g + 250g
- AMANDES HACHÉES	80g
- NOISETTES GRILLÉES	80g
- BLANC(S) D'OEUF(S)	4
- CREME FRAICHE	500ml
- FRAMBOISES	250g
- COULIS DE FRAMBOISES	
- CREME ANGLAISE	

Recette:

- Dans une poêle anti-adhésive, faites-y blondir les 125 premiers grammes de sucre (à sec). Ajoutez alors les amandes et les noisettes. Versez le tout dans un plat huilé, laissez refroidir et concassez finement ce mélange (avec un rouleau à pâtisserie).
- Faites fondre les 250g de sucre restant dans 5 cl d'eau. Laissez cuire au « petit boulé » (une goutte de sucre trempé dans l'eau froide doit former une petite boule de gomme).
- Battez dans le même temps, les 4 blancs d'œufs en neige. Versez le mélange sucré sans cesser de fouetter. Fouettez jusqu'à complet refroidissement (la meringue doit être bien ferme).
- Montez la crème fouettée en chantilly légère.
- Mélangez la crème fouettée à la meringue en continuant à fouetter.
- Incorporez alors délicatement les framboises et la nougatine.
- Versez le tout dans un plat (moule à cake) et placez au congélateur pendant 1 nuit.

