

Nougat Glacé aux Pistaches et Amandes, Crème Anglaise et Coulis de Fruits Rouges

Nombre de personnes: 12

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PISTACHES	75g
- AMANDES ENTIÈRES	150g
- SUCRE SEMOULE	120g
- OEUF(S)	3
- MIEL	100g
- CRÈME FRAICHE	40 cl
- CREME ANGLAISE	
- COULIS DE FRUITS ROUGES	

Recette:

- Faites griller les pistaches et les amandes dans une poêle (à sec). Saupoudrez-les de 20g de sucre et laissez-les caraméliser pendant 5 minutes. Laissez refroidir.
- Concassez cette nougatine de fruits secs au couteau.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Dans un saladier, fouettez les jaunes avec les 100g de sucre restant jusqu'à blanchissement.
- Faites bouillir doucement le miel dans un caquelon.
- Pendant ce temps, montez les blancs en neige ferme et incorporez le miel bouillant en continuant à battre jusqu'à complet refroidissement du mélange.
- Ajoutez la meringue obtenue aux jaunes d'œufs à l'aide d'une Maryse (délicatement).
- Montez la crème liquide en chantilly.
- Incorporez-la à la préparation précédente ainsi que la nougatine concassée.
- Faites prendre 30 minutes à la sorbetière puis répartissez dans des moules en silicone (type moule à muffin) pour obtenir des portions individuelles.
- Placez au congélateur pour au moins 12 heures.
- Au moment de servir, démoulez et laissez revenir le nougat à température ambiante pendant 5 minutes. Ajoutez la crème anglaise et le coulis de fruits rouges.

