

## *Semifreddo au Nougat et au Chocolat*

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 heure

Temps de prise : 4 heures

### Ingrédients:

- OEUF(S)	4
- CRÈME FRAICHE	450 ml
- CHOCOLAT FONDANT	250g
- NOUGAT	125g tendre
- CASSONADE BLANCHE	75g

### Recette:

- Tapissez un moule à cake avec du film alimentaire en laissant bien dépasser sur les côtés.
- Dans un grand plat creux, fouettez les œufs avec le sucre dans un bain marie. Battez jusqu'à ce que le mélange double de volume.
- Faites fondre le chocolat doucement au micro-onde.
- Incorporez-le délicatement aux œufs.
- Battez fermement la crème fraîche à l'aide d'un robot.
- Coupez le nougat en morceaux.
- Incorporer doucement la chantilly ainsi que le nougat au mélange chocolaté.
- Versez le tout dans le moule à cake.
- Rabattez le film fraicheur sur la préparation et glissez au congélateur pour minimum 4 heures.
- Au moment de servir, sortez le dessert et démoulez-le. Coupez en tranche de +/- 1 cm et laissez reposer quelques minutes avant de servir (Semifreddo signifie à moitié froid).

