

Le Nougat Glacé



Ingrédients pour 10 personnes :

Pour les amandes caramélisées

225gr de d'amandes hachées, 250gr de sucre

Pour le nougat :

1l de crème fleurette, 125gr de blanc d'œufs, 250gr de miel

Pour la sauce caramel : 100g de sucre, 2dl de crème, 50g de beurre salé

Préparation des amandes

Torréfier les amandes au four à 160 °C

Cuire le sucre mouillé d'eau à hauteur à 121 °C. Y verser les amandes.

Une fois la masse formée, poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les amandes soient caramélisées individuellement.

Débarrasser sur Sylpat et réserver.

Confection du nougat

Monter la crème fleurette. La réserver au frais.

Chemiser une gouttière de papier sulfurisé.

Faire bouillir le miel 1mn et verser sur les blancs en neige tout en continuant de fouetter.

Battre jusqu'à complet refroidissement.

Mélanger délicatement la meringue italienne et la crème montée.

Incorporer les fruits confits ainsi que les amandes caramélisées.

Verser l'appareil dans la gouttière et lisser le mélange. Bloquer au congélateur.

La sauce caramel: Faire un caramel avec le sucre et très peu d'eau.

Lorsqu'il est brun, ajouter la crème, le beurre salé et laisser bouillir quelques minutes pour le caramel se dissolde dans la crème. Mixer et réserver.