



Fiche recette

La recette du Club des Saveurs :

- ◆ **Nougat glacé au miel**, recette proposée par :

Le restaurant Les Sapins
Route de Foix
09300 NALZEN
05.61.03.03.85

Conseils pratiques :

Recette pour **10** personnes

Ingrédients :

- ◆ 185 g de blancs d'œufs
- ◆ 330 g de miel
- ◆ 650 g de crème fouettée
- ◆ 150 g de fondant blanc
- ◆ 100 g de sucre
- ◆ 100 g d'amandes hachées
- ◆ 2 cl d'arôme vanillé
- ◆ 5 cl de Grand Marnier
- ◆ 60 g de pistaches caramélisées
- ◆ 60 g de noisettes caramélisées

Préparation :

Commencez par faire une meringue au miel en montant les blancs d'œufs en neige au batteur. Faites ensuite cuire le miel dans une grande casserole à 121°. A température, versez le miel sur les blancs d'œufs montés et laissez refroidir tout en remuant.

Pour la nougatine, amenez à la couleur caramel le fondant et le sucre. Ajoutez les amandes. Remuez le tout et renversez sur une plaque légèrement huilée. Laissez refroidir la nougatine et passez-la dans un mixer pour la réduire en poudre.

Mélangez la meringue avec la poudre de nougatine. Parfumez avec de l'arôme vanillé et du Grand Marnier. Ajoutez la crème fouettée, les pistaches et les noisettes caramélisées. Remplissez des cercles de dix centimètres de diamètre et deux centimètres de hauteur. Passez au congélateur. Décerclez deux heures après.

Dressez au milieu de l'assiette le nougat glacé. Décorez avec des fruits de saison et un peu de coulis de fraise.