

# ***Nougat glacé***

## **Ingrédient pour 6/8 personnes**

- 3 jaunes d'œuf
- 400g de crème liquide (35% de matière grasse minimum), bien froide
- 120g de sucre en poudre
- 3 blancs d'œuf
- 100g de miel
- Mélange de fruits secs concassés ou détaillés en petits dés

## Déroulé de la recette

- 1) Mettez un cul de poule à refroidir au congélateur et pendant ce temps battez les 3 jaunes avec le sucre et faire bien blanchir
- 2) Montez votre crème bien froide en chantilly dans le récipient placé au congélateur, puis y incorporer le mélange jaune/sucre. Réservez au frais.
- 3) Mettez le miel à chauffer pour atteindre 118 °
- 4) Pendant ce temps, monter les blancs en neige dans la cuve d'un robot muni d'un fouet.
- 5) Sans arrêter de fouetter, incorporer le miel à 118° aux blancs montés, puis laisser tourner le fouet jusqu'à complet refroidissement de la masse.
- 6) Mélanger les 2 préparations et y incorporer le mélange de fruits secs (la quantité varie en fonction de la gourmandise que vous souhaitez donner à votre nougat)
- 7) Prenez un moule à cake dont vous aurez recouvert le fond et les bords de film alimentaire (garder suffisamment de longueur que les côtés pour pouvoir recouvrir le plat), puis versez-y la préparation.
- 8) Placez au congélateur au moins une nuit
- 9) Démoulez, enlevez le film, coupez en tranches et déguster. Vous pouvez accompagner ce dessert d'un coulis de fruits.