

Nougat glacé

Ingredients
140g d'amandes entières
70g de pistaches
150g de sucre
100g de miel
120g de blancs d'oeuf
400g de crème liquide entière

Étape de la recette

Faire torrifier les fruits secs 10 minutes 180C

Mettre chauffer le sucre jusqu' obtention d'un beau caramel blond (plus le caramel sera fonc, plus il sera amer !)

Hors du feu, ajouter les fruits secs, bien mlanger

Verser sur une silpat ou sur du papier cuisson et laisser refroidir

Hcher grossirement l'aide d'un couteau et mettre de ct

Monter les blancs en neige

Monter la crme liquide en une chantilly

Incorporer le miel et les fruits secs et pour finir ajouter les blancs en neige, dlicatement l'aide d'une spatule

Verser la prparation dans un moule

-------> Eviter les moules empreintes, le dmoulage serait un carnage !

Mettre au congateur une nuit

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr