

Nougat glacé

8 personnes

Le secret de cette recette, c'est la réalisation d'une meringue italienne, qui permet à la glace de ne pas faire de petits cristaux et d'être toujours crémeuse et fondante.



Ingrédients

- 3 blancs d'œufs
- 60 g de sucre (2 x 30g)
- 20 g de sirop de glucose
- 3 cuillères à soupe de miel liquide
- 40 g d'amandes entières (non mondées)
- 40 g de pistaches (non salées)
- 40 g d'abricots secs }
- 40 g de raisins secs } ou fruits confits
- 40 g de figes sèches }
- 3 cuillères à soupe de Gd Marnier ou Cointreau ou Rhum)
- 30 cl de crème fleurette (bien froide)
- coulis de fruits rouge ou abricot (en option)

Portions : 8 – Préparation : 1 heure – congélateur : 12 heures minimum

1. Découper les fruits en petits morceaux Mettre les fruits dans un bol, verser l'alcool et mélanger. Recouvrir d'un film plastique et laisser reposer 1h minimum.
2. Découper les pistaches et les amandes grossièrement. En gros, il faut couper les pistaches en 2 et les amandes en 4.
3. Dans une poêle chaude, faire torréfier à sec les amandes et les pistaches. Il ne faut pas les faire griller, juste les faire un peu chauffer pour exhiler les arômes ou bien passer les au four Puis cuire le sucre au stade caramel bond avec 30 g de sucre + ¼ du poids en eau + 1 goutte de citron. Y mélanger les fruits secs et bien les enrober.
4. Déposer les amandes et les pistaches caramélisées sur un marbre (une feuille de papier sulfurisé) légèrement huilé. Retourner pendant la phase de refroidissement. La nougatine est prête à être broyée lorsqu'elle est tiède.
5. Battre les blancs en neige.
Pendant ce temps, faire fondre dans une casserole le sucre restant, le sirop de glucose et le miel. *(pour les puristes on fera d'abord le sirop de sucre que l'on ajoutera aux blancs en neige puis on renouvellera l'opération avec le miel)*
Surveiller la température. Lorsque le mélange a atteint 117°C, (le petit boulé maximum 121°) verser le sirop dans les blancs en neige. Il faut verser le sirop alors que le batteur tourne encore (doucement). Puis augmenter la vitesse jusqu'à ce que le mélange ait refroidi. On obtient des blancs fermes et brillants, c'est une meringue italienne.
6. Battre la crème en chantilly. Penser à utiliser de la crème bien froide et à 30% afin qu'elle monte facilement. Commencer par battre doucement puis augmenter la vitesse, jusqu'à ce que la crème soit ferme, *(mais arrêter avant de faire du beurre !!!)*
7. Intégrer la crème chantilly aux blancs en neige en les mélangeant **délicatement** à l'aide d'une spatule. Ajouter ensuite les amandes et les pistaches, puis les fruits (égouttés). Mélanger et verser le tout dans un moule à cake recouvert de papier sulfurisé ou de papier film pour faciliter le démoulage.
8. Couvrir de film étirable et mettre au congélateur 12 h minimum pour que la glace prenne.