

Nougat glacé

CUISIMAGES

Réf :
5802

Type :
Glaces

Préparation :
40 min
Repos:

Cuisson :
2 min

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 6/8 personnes

- 3 blancs d'œufs
- 180g de miel (d'acacias)
- 100g de pralin
- 100 g de fruits confits
- 200 ml de crème liquide entière



Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Montez les blancs en neige.



Faites chauffer le miel avec 1 cuillère à soupe d'eau.

Versez le miel bouillant, en filet, sur les blancs d'œufs tout en continuant à fouetter.

CUISIMAGES

La mousse gonfle, devient ferme et brillante.
Laissez refroidir.

Coupez finement les fruits confits.



Fouettez la crème liquide bien froide (dans un récipient froid également).

Ajoutez le pralin aux blancs en neige froids.



Ajoutez les fruits confits.

Puis la crème fouettée.



Mélangez bien le tout et répartissez dans des ramequins garnis de papier film.

Entreposez au congélateur.



Conseils
Variante
Vin

Pour démouler, passez quelques secondes sous l'eau tiède.

Vouvray