La communauté internet au service de la **cuisine** et du **terroir**

Nougat glacé à la pistache

Dessert Moyen

Pour : 12 personnes

Préparation : 30 mn
Repos : 2 h
Cuisson : 20 mn

Servez avec un coulis de griottes sucré à 20% environ - Décor au choix (ici une griottine égoutée.

Ingrédients

- 100 g de miel
- 180 g de sucre
- 30 g de sirop de glucose
- 120 g de blancs d'oeufs
- 500 g de crème - fraîche liquide
- 75 g de kirsch
- 75 g de pâte de pistache
- 150 g de fruits confits
- 5 g de beurre
- 50 g de pistaches - (non salées) hachées
- 50 g d'amandes
- 50 g de noisettes

Préparation

1. Mélangez intimement la pâte de pistache et le kirsch.
2. Hachez grossièrement les fruits confits, mettez-les dans un récipient avec le mélange kirsch/pâte de pistache pour les faire macérer. Réservez.
3. Dans un récipient bien froid, foisonnez la crème fraîche en la tenant assez ferme et réservez au réfrigérateur jusqu'à utilisation.
4. Hachez ensemble, assez grossièrement, les noisettes et les amandes.
5. Dans une casserole, mettez 100 g de sucre avec 30 g d'eau et faites cuire en caramel. Retirez la casserole du feu, ajoutez 5 g de beurre, puis les amandes/noisettes. Mélangez bien à la cuillère en bois - Le sucre va imprégner les fruits secs, puis masser (recristalliser). Remuez jusqu'à recristallisation complète (sablage) et versez les fruits secs dans un récipient. Ajoutez les pistaches concassées. Réservez.
6. Montez les blancs d'oeufs en neige en incorporant 30 g de sucre à mi-parcours pour les "serrer".
7. Simultanément, dans une casserole, mettez le sucre restant (50 g), le miel, le sirop de glucose et cuire à 121°C. Versez ensuite ce sucre en filet, doucement, sur les blancs, sans arrêter de battre et ce jusqu'à complet refroidissement.
8. Incorporez délicatement les fruits confits, la préparation aux fruits secs dans les blancs (meringue italienne) –
9. Ajoutez la crème fraîche en soulevant délicatement la préparation.
10. Chemisez des moules à cake (ou des cercles individuels) de film alimentaire (ainsi il n'y aura aucun problème de démoulage) et coulez l'appareil. Lissez éventuellement à la spatule, puis mettez au congélateur au moins 2 heures. On peut couler facilement dans des moules souples individuels.
11. Démoulez les nougats, éventuellement les trancher s'ils ont été montés en moule à cake et servez de suite.

Proposé par

Hébergeurs en Vendée

- Retrouvez Martine et Bernard Dauphin sur leur blog "Hébergeurs en Vendée"

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode