

Nougat glacé



Dessert **Moyen**

Pour : 6 personnes

Préparation : 25 mn

Repos : 12 h

Cuisson : 5 mn

J'ai découvert cette excellente recette de nougat glacé chez nos amis de Lorraine. Je l'avais accompagné de brownies !

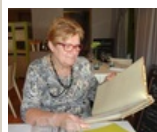
Ingrédients

- 75 g de pistaches - émondées non salées
- 75 g d'amandes - émondées
- 50 ml de miel - liquide ou de sirop d'érable
- 5 cc + 100 g de sucre
- 3 oeufs
- 400 ml de crème - fleurette

Préparation

- 1 Faites griller les pistaches et les amandes dans une poêle. Saupoudrez-les des 5 cuillères de sucre et laissez caraméliser.
- 2 Disposez-les sur une feuille de papier d'aluminium, laissez refroidir, puis cassez en morceaux.
- 3 Fouettez les blancs d'oeufs en neige et ajoutez le miel.
- 4 Battez les jaunes avec 100 g de sucre. Incorporez les blancs battus en neige.
- 5 Montez la crème Fleurette en chantilly et ajoutez-la au reste de la préparation.
- 6 Dans un moule, déposez une couche de la préparation, étalez une partie des amandes et des pistaches. Répétez une fois ces couches. Réservez au congélateur au moins 12 heures.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

