

NOUGAT GLACE

Pour 6 personnes :
Préparation : 35 min
Cuisson : 1 min
Congélation : 4 hr

INGREDIENTS

30 cl de crème liquide
3 blancs d'oeufs
70 gr de sucre semoule
3 cuillère à soupe de miel
100 gr de pralun
100 gr de fruits confits (hachés en petits dés)
2 cuillères à soupe de liqueur d'orange
1 pincée de sel

ETAPE 1

- > faire mariner les fruits confits avec la liqueur d'orange
- > porter le miel plus 40 gr de sucre à ébullition pendant 1 minute
- > battre les blancs en neige avec une pincée de sel
- > verser dessus le miel chaud en filet sans cesser de battre les blancs jusqu'à complet refroidissement de la préparation

ETAPE 2

- > verser la crème liquide dans un saladier et placer le tout au congélateur 2 à 3 min (il est important que la crème soit bien froide afin qu'elle monte bien) Monter la crème liquide au fouet de façon à obtenir une chantilly onctueuse.

ETAPE 3

- > incorporer délicatement la crème chantilly aux blancs froids à l'aide d'une spatule
- > ajouter également à ce mélange le pralun, les fruits confits et la liqueur d'orange

ETAPE 4

- > recouvrir le fond et les bords d'un moule à cake avec du papier sulfurisé, puis versez-y la préparation précédente. Placer le moule au congélateur et faites prendre en glace pendant au moins 4 heures.
Préparer le coulis