

NOUGAT GLACE A LA PISTACHE

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Moyen
- **Temps de préparation** : 60 min
- **Temps de repos** : mini 2h
- **Temps de cuisson** : 20 min



Ingrédients pour 12 personnes

- 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 gr de pâte de pistache
- 150 g de cerises confites (à défaut de fruits confits)
- 5 g de beurre
- 50 g de pistaches (non salées) hachées
- 50 g d'amandes

Etapes de préparation

1. Mélanger intimement la pâte de pistache et le kirsch
2. Hacher grossièrement les cerises confites, les mettre dans un récipient avec le mélange kirsch/pâte de pistache pour les faire macérer, réserver.
3. Dans un récipient bien froid, foisonner la crème fraîche en la tenant assez ferme et réserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation
4. Hacher ensemble, assez grossièrement, les noisettes et les amandes. Les torrifier environ 10 minutes dans un four préchauffé à 180°.
5. Dans une casserole, mettre 100 gr de sucre avec 30 gr d'eau et cuire au caramel - Retirer la casserole du feu, ajouter 5 gr de beurre puis les amandes/noisettes - Bien mélanger à la cuillère en bois - Le sucre va imprégner les fruits secs puis masser (recrystalliser) - Bien mélanger jusqu'à recrystallisation complète (sablage) puis verser les fruits secs dans un récipient - Ajouter les pistaches concassées, réserver
6. Monter les blancs d'œufs en neige en incorporant 30 gr de sucre à mi-parcours pour les "serrer".
7. Simultanément, dans une casserole, mettre le sucre restant (50 gr), le miel, le sirop de glucose et cuire à 121° - Verser ensuite ce sucre en filet, doucement, sur les blancs, sans arrêter de battre, et ce jusqu'à complet refroidissement.
8. Incorporer délicatement les cerises confites, la préparation aux fruits secs dans les blancs (meringue italienne) –
9. Ajouter la crème fraîche en soulevant délicatement la préparation.
Chemiser des moules à cake (ou des cercles individuels) de film alimentaire (ainsi il n'y aura aucun problème de démoulage) et couler l'appareil - Lisser éventuellement à la spatule - Mettre au congélateur au moins 2 heures.
On peut couler facilement dans des moules souples individuels.
10. Démouler les nougats, éventuellement les trancher s'ils ont été montés en moule à cake, et servir avec un coulis de griottes sucré à 20% environ - Décor au choix (ici une griottine égoutée) et crème anglaise vanille en marbrures du coulis de griottes

