

NOUGAT GLACÉ

Ingrédients pour 16 personnes :

(1 moule profond tunnel 40 cm pour 3 moules aluminium ou 18 cercles individuels Ø 6.5 cm)

Pour la nougatine :

- 0.125 KG de sucre
- 0.060 KG de noisettes grillées
- 0.060 KG d'amandes entières grillées
- 0.050 KG de pistaches
- 0.020 KG de beurre

Pour la Meringue italienne :

- 6 blancs d'œufs (0.180 kg) soit 6 blancs
- 0.350 kg de miel toutes fleurs

Pour la crème :

- 1 L de crème liquide
- 35 grs de fruits confits en cubes (facultatif)
- 0.10 L Grand Marnier

Recette

Préparer la nougatine :

1. Faire fondre le sucre à sec en remuant avec une spatule en bois. Lorsqu'il prend une couleur blonde, le retirer et y ajouter les amandes et les noisettes grillées torréfiées au four à 160°. Ajouter les pistaches hachées en final ajouter le beurre, bien mélanger, cuisson noisette.
2. Verser et étaler sur une plaque à pâtisserie légèrement huilée.
3. Après refroidissement, concasser par écrasement la nougatine à l'aide d'un rouleau. Réserver.

Préparer la meringue italienne : (au miel)

1. mettre le miel à chauffer dans une russe, monter les blancs, lorsque le miel est à ébullition le verser sur les blancs dans la cuve du batteur (bol en inox) et continuer à battre jusqu'à refroidissement.
2. Monter la crème, bien la serrer, ajouter le Grand-Marnier dans la crème fouettée.
3. Incorporer la nougatine hachée et les fruits confits dans la meringue italienne délicatement à la spatule refroidie avec la crème fouettée.
4. Mouler à l'aide d'une poche, dans cercle individuel avec rhodoïd, ou moule multi portion.

Conseil : Accompagner d'une crème anglaise ou d'un coulis de fruits rouges ainsi que des fruits frais. Pour une note fruitée et rafraichissante