

La recette du nougat glacé aux agrumes

Ingrédients pour le nougat glacé :

- 200g d'amandes émondées
- 100g de pistaches émondées
- 150g de sucre
- 100g de miel
- 120g de blancs d'œufs
- 40cl de crème liquide (30% de matière grasse minimum)

1. Caraméliser les amandes et les pistaches avec le sucre. Verser sur une plaque. Concasser après refroidissement.

2. Chauffer le miel et monter les blancs en neige.

3. Incorporer le miel chaud aux blancs en neige bien fermes afin d'obtenir une meringue. Continuer de battre avec le fouet électrique pendant 5 à 10 minutes (obtention de pics). Incorporer les amandes et pistaches concassées. En réserver un peu pour la décoration.

4. Monter la chantilly et l'incorporer à son tour

5. Verser dans un moule en silicone ou recouvert de film alimentaire.



Astuce : Réserver au frais le cul de poule et les fouets du batteur qui serviront à confectionner la chantilly

Ingrédients pour le curd d'agrumes :

- 3 œufs
- 150g de sucre
- 10 cl de jus d'orange
- 10cl de jus de citron
- 2 cuillères à soupe de maïzena

1. Mélanger les œufs, le sucre, les jus et la maïzena. Bien fouetter et mettre à chauffer dans une casserole sans cesser de mélanger.

2. Une fois la préparation épaissie, ajouter le beurre hors du feu

3. Verser dans une poche à douille et réserver au frais

4. Pour le dressage, démouler le nougat glacé, pocher le curd d'agrumes sur le dessus, décorer de quelques morceaux de fruits secs caramélisés. (Possibilité d'ajouter des zestes d'orange et citron et/ou de napper de coulis)