

Nougat glacé aux fruits secs

Bonjour à toutes et tous

Vous allez sourire en lisant ce billet, car figurez vous qu'un « grand évènement » va arriver chez moi les derniers jours de 2020 : je change enfin de cuisine !!! Dans la maison où nous avons atterri, la cuisine était clairement hors d'âge, peu pratique, relativement glauque... et il était prévu de la rénover. Le premier confinement a retardé le projet...et l'installation a finalement été programmée pour fin décembre. Je suis comme une gamine tellement j'ai hâte de voir les travaux se réaliser. :))))

Le seul petit bémol dans cette histoire est que la cuisine ne sera pas fonctionnelle le 31, donc je n'aurais aucun moyen pour cuisiner le repas du réveillon. N'ayant pas envie de voir ma famille finir au plat de pâtes express, j'ai pré-préparé et congelé quelques éléments du dîner. Pour le dessert, j'ai suggéré à mes gourmands l'idée d'un dessert glacé et on a choisi le (connu) « Nougat glacé ». Mais... figurez vous qu'il existe des centaines de recettes. Dans mes magazines de cuisine spéciaux fêtes j'en ai vu fourrés aux abricots secs et aux figues, avec des oranges confites, avec du coulis de fruit de la passion (c'est local ça ?), avec du mascarpone en plus de la meringue, avec ou sans sirop de glucose, en verrine ou en terrine... . Après une bonne heure de tergiversation, j'ai fini par opter la version présentée le « Saveur spécial fêtes 2018 » avec juste du [miel](#), du sucre, des œufs, de la crème et des fruits secs. Au plus simple.

Côte réalisation, préparer un nougat glacé est très simple. Ma seule fantaisie dans l'affaire a été de mettre un mélange de miel d'acacia et de cerisier au lieu du simple miel d'acacia, pour apporter plus de parfum. Le nougat glacé du 31 est actuellement au congélateur mais j'avais gardé un petit pot de (crash) test pour le soir même. On s'est régalé de ce crash

test, la glace était crémeuse, délicatement parfumée avec les deux miels et les fruits secs craquent sous la dent.

En avance, je voulais donc partager cette recette avec vous. Si vous ne voulez pas vous prendre la tête pour le 31 et avez un peu de temps avant, c'est clairement une bonne alternative. J'espère que cela vous plaira. Bonne journée !

- NOUGAT GLACÉ
AUX FRUITS SECS -



Recette : Nougat glacé aux fruits secs

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de prise au froid : 12h minimum

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 80 g de sucre
- 120 g de miel
- 3 œufs
- 40 cl de crème entière (réservée au réfrigérateur)
- 80 g d'amandes entières (idéalement émondées)
- 80 g de noisettes entières
- 80 g de pistaches entières

Réalisation

Étape 1: Préparation des fruits secs

- Faites torréfier les fruits secs à la poêle, à feu doux, pendant 10 minutes environ. Remuez de temps en temps.

- Récupérez les fruits secs et frottez-les pour retirer la peau.
- Remettez dans la poêle avec la moitié du sucre (40g) puis laissez caraméliser.
- Retirez du feu et étalez immédiatement sur une feuille de cuisson
- Laissez refroidir avant de les concasser grossièrement. Réservez les pour la préparation du nougat.

Étape 2: Préparation du nougat glacé

- Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes avec le sucre semoule restant.
- Réalisez une « meringue italienne » au miel : Pour cela, faites chauffer le miel jusqu'à ébullition. Entre temps, lancez votre batteur pour monter les blancs en neige. Une fois les blancs en neige ET le miel à ébullition, versez le miel dans les blancs.
- Mélangez cette meringue à la préparation au jaunes d'œufs.
- Fouettez la crème (bien froide) jusqu'à ce qu'elle monte. Incorporez là à la spatule à la préparation {œuf, sucre , miel}
- Pour finir, incorporez les fruits secs à la spatule.
- Disposez la préparation dans le moule de votre choix (moule à cake, moule à kouglof dans mon cas..). Filmez bien au contact afin d'empêcher le contact de l'air du congélateur avec le nougat.
- Réservez au frais au moins 12h avant de servir.

Sortez le nougat 5 minutes avant de servir pour assurer son démoulage.

Astuces :

- (1) Utilisez bien un bien de producteur pour ce nougat glacé. les miels de supermarché n'ont clairement pas de goûts en comparaison.
 - (1) Si vous pouvez essayez d'utiliser moitié miel d'acacia et moitié miel « autre ». 'L »autre miel » permet d'apporter des saveurs différentes et personnalisées au nougat glacé. pour ma part, j'ai utilisez moitié miel de cerisier, un miel qui apporte une note alcoolisée très sympa.
 - (2) Conservation : Une fois bien filmé, vous pouvez le conserver aisément 15 jours – 3 semaines au congélateur. N'hésitez donc pas à le préparer à l'avance.
-