

Nougat glacé à l'orange et au citron confits, coulis de groseille



Ingrédients pour 8/10 personnes:

4 blancs d'oeufs (120g)
55g de sucre semoule
100g de miel
50cl de crème fleurette
50g de citron confit
75g d'orange confite
100g de pistaches torréfiées
125g d'amandes caramélisées
50cl de coulis de groseille

déco: quelques morceaux d'orange et citron confits, pistaches hachées..

Préparation:

- Faire chauffer le sucre et le miel dans une casserole jusqu'à l'obtention d'un sirop (117°C).
- Monter les blancs en neige dans le bol d'un robot pâtissier. Verser le sirop en filet le long de la paroi du bol lorsque les blancs sont fermes, tout en continuant à fouetter. Fouetter jusqu'à complet refroidissement. On obtient une meringue italienne.
- Fouetter la crème bien froide en chantilly puis l'incorporer à la meringue italienne à l'aide d'une maryse.
- Mélanger les fruits confits et les fruits secs dans un bol puis les incorporer à la préparation précédente.
- Verser l'appareil à nougat dans un moule souple type "flexipan" préalablement posé sur un plateau rigide. Filmer le tout et placer au congélateur.
- Pour le démoulage, on trempe rapidement le moule dans l'eau chaude et on retourne sur un plat! Décorer avec quelques morceaux de citron et orange confits et des pisatches hachées. Servir très rapidement avec le coulis de groseille.