

Nougat glacé

3 œufs

1 bouteille de crème fleurette

120 g de sucre

100 g de miel

200g de pralin (amandes /pistaches)

Faire griller les amandes et pistaches dans une poêle, les saupoudrer de sucre et attendre une belle caramélisation...étape qui peut être éviter en achetant un sachet de pralin.

Séparer les blancs et les monter en neige.

Incorporer le miel chaud.

Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre et fouettez.

Incorporer à ce mélange les blancs en neige.

Fouettez la crème fleurette en chantilly et incorporer la à la première préparation.

Mettre le pralin.

Chemiser un moule à cake de film conservation et verser le mélange.

Mettre au congélateur 12h00.

Démoulez...c'est délicieux avec un coulis fruits rouges.
Bonne dégustation !