

Nougat glacé au sirop d'érable

Un nougat glacé riche en fruits secs et en fruits séchés, subtilement parfumé au sirop d'érable.



Desserts

Sans cuisson



Mise en place

Concasser grossièrement les pistaches, noisettes, amandes, puis dans une poêle sans matières grasses, griller les fruits secs en ajoutant 30 g de sucre, remuer pour bien les séparer.

Hacher grossièrement au couteau les abricots secs.

Dans deux bols différents, casser les oeufs en séparant les blancs des jaunes.

A l'aide d'un batteur électrique, blanchir les jaunes avec le sucre restant.

Chauffer le sirop d'érable au micro-ondes environ 20 secondes, ensuite battre au fouet électrique les blancs en neige, quand ils sont bien montés et fermes, ajouter le sirop d'érable chaud et battre à nouveau 30 secondes.

Incorporer les blancs en neige au mélange jaune et sucre et mélanger délicatement.

Monter la crème liquide en chantilly et la mélanger à la préparation.

Verser le nougat dans un moule en silicone en parsemant les deux tiers des fruits secs et abricots secs.

Placer au congélateur 5 à 6 heures.

Mise en oeuvre

Démouler le nougat et ajouter le tiers restant de fruits et abricots secs, les framboises et feuilles de menthe fraîche.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PURE MAPLE SYRUP GRADE A - Sirop d'érable	7577	4 cuillère
Crème liquide		200 ml
Oeuf		2 pces
Sucre semoule		50 g
Abricots séchés		4 pièce
Noisettes concassees		3 cuillère
Amandes entieres		4 cuillère
Pistaches		3 cuillère
Framboises		7 pièce
Menthe fraiche		1 bouquet