

Bûche au nougat glacé



Ingrédients pour 6 personnes :

- 3 blancs d'œufs
- 120 g de sucre en poudre
- 30 cl de crème liquide
- 85 g de miel
- 130 g de fruits secs (amandes, cacahuètes ou pistaches)
- 80 g de macédoine de fruits confits
- Coulis de framboise

Hacher grossièrement les fruits secs. Les faire griller dans une poêle, les poudrer de sucre et les laisser caraméliser légèrement.

Verser la crème liquide dans un saladier et placer au congélateur.

Mettre le miel, le sucre et 3 cuillères à soupe d'eau dans une casserole. Porter à ébullition et laisser cuire 5 mn.

Pendant ce temps, montez les blancs d'œufs en neige, versez aussitôt ce sirop sur les blancs tout en fouettant vigoureusement.

Monter la crème liquide en chantilly.

Incorporer la crème chantilly dans le mélange des blancs d'œufs, en alternance avec les fruits secs et les fruits confits tout en mélangeant avec la maryse.

Verser le tout dans un moule à cake en silicone ou un moule tapissé de papier film.

Mettre au congélateur au moins 12 h avant de servir.

Démouler le nougat glacé, le saupoudrer de sucre glace et décorer selon votre envie. Présenter les tranches sur une assiette nappée de coulis de framboise ou présenter le coulis à part.