

# Nougat glacé et fruits de la passion

Ils sont de retour. Les fameux santons de la crèche familiale. Je vous avais promis de vous tenir au courant, alors voilà. Ils sont là, fiers et heureux de prendre l'air une fois par année. Le petit Jésus est couché entre le bœuf et l'âne gris, Marie le regarde amoureusement et les Rois mages, comme à leur habitude, ont les bras chargés de cadeaux. Tout va bien.

Heureusement qu'ils sont là cette année, les jolis santons de Provence. Oui, parce qu'on ne peut pas en dire autant de la «Magie de Noël», qui devrait en principe accompagner ce mois de décembre. «Où qu'elle est celle-là?».

Tous les matins, je remonte les stores de ma chambre avec l'espoir enfantin de constater qu'elle est arrivée pendant la nuit, la neige. Mais rien, pas le moindre petit flocon. Juste de l'herbe, du goudron, un peu de brouillard. Ou du soleil. Oui, c'est chouette le soleil. Mais bon, il me semble qu'il a eu sa part du gâteau cet été. Je vois des pâquerettes. Je libère une coccinelle égarée dans ma salle de bains. Et j'écrase une mouche, peu vaillante certes, mais bel et bien vivante.

Dans les magasins, je cherche l'effervescence des



Lénart/Nadine Jacquet

Fêtes, les gens souriants, emmitoufflés dans une veste bien chaude, le bonnet sur les yeux et une grosse écharpe autour du cou. Du coup, je ne vois rien.

Je m'attends à entendre ma fille rire dans le jardin recouvert d'un manteau blanc, épais et moelleux. J'ai une carotte qui attend dans le réfrigérateur depuis un bon moment. Je lui ai promis qu'elle serait le plus beau nez du plus beau bonhomme de neige du monde. Mais la pauvre devient aussi molle que des étoiles à la cannelle pas assez cuites.

Je scrute le ciel, la nuit tombée. J'espère que Papa Noël passera malgré tout. Malgré le réchauffement climatique. Malgré tout ce qui se passe en ce moment dans ce monde de

fous. Malgré tout cela. J'espère qu'il passera. Et qu'il en profitera pour disperser un bon sac de neige bien fraîche sur les toits de nos maisons. Je l'espère.

Noël, c'est tout bientôt. Je préfère le rappeler, au cas où. Si j'hésite encore entre la dinde aux marrons et la côte de bœuf au barbecue, je n'ai plus de doute quant au dessert que je vais servir au réveillon.

Le ventre bien plein, vos invités seront ravis de goûter à ce magnifique nougat glacé accompagné de son coulis de fruits de la passion. C'est une merveille, toute simple à réaliser et qui se conserve bien une semaine au congélateur. A préparer à l'avance, ce qui est un plus. Et nul besoin d'une sorbetière. Les quantités indiquées permettent de régaler douze personnes environ. Personnellement, j'ai rempli deux



## Pour 12 personnes

**Préparation:** 20 minutes

**Congélation:** 24 heures

- 50 g de noisettes entières.
- 75 g de pistaches nature.
- 100 g d'amandes entières.
- 3 œufs fraîchement pondus.
- 100 g de sucre.
- 4 dl de crème entière bien froide.
- 2 pincées de sel.
- 100 g de miel liquide.

## Pour le coulis:

- 6 fruits de la passion.
- le jus d'une orange.
- 1 c.à.c. de fécule.
- 1 c.à.s de sucre.

bacs en aluminium de 0,9 litre.

Ce nougat glacé a tout pour lui. Que des avantages. Idéal en toute occasion. Parce que si les canicules sont de la partie le 25 décembre, vous serez bien contents de servir une bonne petite glace en fin de repas, n'est-ce pas?

VIRGINIE LÉNART ■

[www.lesrecettesdevirginie.com](http://www.lesrecettesdevirginie.com)

## La marche à suivre

**1** Dans une poêle, versez les amandes, les noisettes et les pistaches. Saupoudrez de 50g de sucre. Sur feu moyen, faites caraméliser durant une dizaine de minutes en mélangeant souvent. Réservez et laissez tiédir sur une planche. Concassez finement à l'aide d'un grand couteau les noisettes, les amandes et les pistaches.

**2** Séparez les blancs des jaunes d'œufs, chacun dans un grand récipient. Versez le miel dans une petite casserole et portez à ébulli-

tion. Dans le récipient contenant les blancs, ajoutez une pincée de sel et montez-les en neige à l'aide d'un batteur électrique. Puis ajoutez le miel bien chaud en filet, toujours en fouettant. Réservez.

**3** Dans le récipient contenant les jaunes, ajoutez 50g de sucre et mélangez au fouet. Ajoutez les blancs d'œufs petit à petit et mélangez à l'aide d'une spatule délicatement afin de ne pas casser les blancs. Montez la crème bien froide avec une pin-

cée de sel en chantilly dans un récipient, à l'aide d'un batteur. Incorporez-la tout aussi délicatement à la masse avec la spatule. Ajoutez les amandes, noisettes et pistaches concassées. Mélangez une dernière fois. Versez la masse dans des bacs en alu jetables ou dans un moule à cake chemisé de papier film. Recouvrez de papier film et placez au congélateur pour 24 heures.

**4** Le jour J, préparez le coulis: délayez la fécule dans le jus de l'orange que vous aurez pres-

sé. Versez dans une casserole et ajoutez le sucre. Portez à ébullition et laissez le coulis épaissir deux minutes. Coupez les fruits de la passion en deux, prélevez la pulpe avec une cuillère. Retirez la casserole du feu et ajoutez. Mélangez et laissez refroidir. Sortez le nougat glacé du congélateur cinq minutes avant de servir. Passez un couteau sur les bords et retournez-le sur une planche. Coupez de belles tranches et versez un peu de coulis à côté ou dessus. ■