



Torah-Box.com

j u d a ï s m e e n t r e f e m m e s

NOUGAT GLACÉ

Pour 8 personnes

Temps de préparation : 20 min

Difficulté : moyenne

INGRÉDIENTS

- 3 briquettes de crème Parvé de type richwhip
- 1 verre de sucre semoule
- 1 verre d'amandes effilées
- 4 cuillères à soupe d'eau
- 1/2 verre de pistaches non salées
- 1/4 verre de cranberries séchés (ou raisins secs)
- 2 cuillères à café de fleur d'oranger
- Quelques gouttes d'extrait d'amande amère
- 5-6 fraises pour la décoration



RÉALISATION

Ce nougat glacé se fait en deux étapes : la première est la confection de la nougatine, la seconde est la préparation de la crème.

Commençons par la nougatine :

Mettez dans une casserole le sucre et l'eau.

Faites chauffer à feu très fort. Remuez de temps en temps avec une cuillère en bois.

Attendez que le sucre se caramélise (couleur brun clair).

Attention : il faut que le sucre soit assez caramélisé, mais pas brûlé !

Versez les amandes effilées et éteignez le feu. Ne cessez pas de remuer.

Versez le tout sur une feuille de papier sulfurisé.

Recouvrez d'une deuxième feuille de papier sulfurisé.

Étalez avec un rouleau à pâtisserie.

Laissez refroidir.

Pendant ce temps, préparons la crème :

Dans un robot, montez la crème en chantilly bien ferme. Ajoutez-y la fleur d'oranger, l'extrait d'amande amère, les pistaches et les cranberries.

Une fois la nougatine refroidie, cassez-la en morceaux et mixez-la très brièvement (3 à 5 coups), afin d'obtenir des morceaux de nougatine plus petits.

Les intégrer dans la préparation et bien mélanger.

Si vous avez un moule en silicone, le démoulage du nougat sera facile. Si vous n'en avez pas, alors filmez l'intérieur d'un moule régulier et versez-y la préparation.

Placez-le au congélateur pendant au moins 4 heures.

Démoulez le nougat et placez-y quelques fraises en décoration.

Bon appétit !