



## Nougat glacé

### Ingrédients pour 6 personnes

- 3 blancs d'œufs
- 60 g de miel
- 30 cl de crème liquide très froide
- 100 g de sucre
- 400 g de coulis de fruits rouges
- 250 g de fruits secs (amande, pistache, cranberry)
- 3 cuil. à soupe d'eau

Pour le décor : meringues, fruits, et du sucre glace

### Préparation de la recette :

Hachez les fruits secs. Versez la crème liquide dans un saladier et placez au congélateur.

Mettez le miel, le sucre et 3 cuil. à soupe d'eau dans une casserole. Portez à ébullition et laissez cuire 5 min. Pendant ce temps, commencez à monter vos blancs en neige. Versez aussitôt ce sirop en filet sur les blancs tout en fouettant vigoureusement.

Montez la crème liquide en chantilly. Incorporez-la dans la meringue en alternance avec les fruits hachés. Remplissez le moule amovible et réservez une nuit au congélateur.

Démoulez le nougat glacé sur un plat de service, décorez de meringues et de fruits. Saupoudrez de sucre glace. Et proposez le coulis à part.