

# Nougat glace, jus de fruits rouges

Portions: 10

## AMANDES CARAMÉLISÉES

225 grammes amandes hachées

250 grammes sucre

## NOUGAT

1 litre crème

125 grammes blancs d'œufs

150 grammes sucre

40 grammes glucose (jus de citron)

190 grammes fruits confits assortis

## GARNITURE

fruits rouges

## JUS DE FRUITS ROUGES

100 grammes fruits rouges

25 grammes sucre

## PRÉPARATION DES AMANDES CARAMÉLISÉES.

Torréfier les amandes au four à 160°C. Cuire le sucre mouillé d'eau à hauteur à 121 °C. Y verser les amandes. Une fois la masse formée, poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les amandes soient caramélisées individuellement. Débarrasser sur un plat et réserver.

## CONFECTION DU NOUGAT.

Monter la crème. La réserver au frais. Hacher les fruits confits. Chemiser un moule de papier sulfurisé. Préparer une meringue italienne en cuisant le sucre et le glucose à 121°C. Monter les blancs d'œufs au batteur pendant la cuisson du sucre, Verser celui-ci chaud, en filet, sur les blancs. Battre jusqu'à complet refroidissement.

Mélanger délicatement la meringue italienne et la crème montée. Incorporer les fruits confits ainsi que les amandes caramélisées. Verser l'appareil dans la gouttière et lisser le mélange. Bloquer au congélateur.

## JUS DE FRAISE.

Cuire les fruits rouges avec le sucre et un peu d'eau pendant environ 10 min. Filtrer le jus à travers un torchon, sans fouler afin que le jus reste clair. Laisser refroidir et réserver au frais.

PRÉSENTATION. Détailler le nougat en portions. Les présenter sur une assiette avec les fruits rouges et le jus réduit.

© L. Thierry

<http://www.ermann.com/>