



## NOUGAT GLACE AU COULIS DE FRAMBOISE

Pour 6 personnes :

150 g de miel

150 g de sucre semoule

5 blancs d'oeufs

½ litre de crème fraîche épaisse

100 g de cerises confites (et/ou autres fruits confits en petits morceaux)

60 g de pistaches

30 g d'amandes effilées, légèrement grillées au four

Coulis de framboise ou caramel mou

(pour le caramel : 80 g de sucre caramélisé, ajouter 20 g de beurre demi-sel – sinon prendre du beurre normal et ajouter un peu de sel – hors du feu 10 cl de crème fraîche.

### *REALISATION :*

Dans une casserole, porter à ébullition le miel et le sucre pendant 1 mn à feu doux; verser sur les blancs montés en neige; continuer à battre jusqu' à refroidissement complet.

Ajouter la crème fraîche, les fruits confits, les amandes et les pistaches; verser le tout dans un moule à cake et laisser au congélateur pendant au moins une nuit.

Démouler le nougat, le couper en tranches et le présenter avec du coulis de framboises et une feuille de menthe ou le caramel mou.