

Nougat glacé pistache & framboise

Catégorie : Glaces & sorbets

Ingrédients

- 60g de blancs d'œufs
- 40g d'eau
- 150g de sucre semoule
- 500g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 200g de pistaches

Préparation

1. Quand le sirop atteint 110°C, commencez à fouetter les blancs d'œufs.
2. Quand il atteint 121°C, versez-le sur les blancs qui doivent être mousseux mais non fermes.
3. Fouettez à vitesse maximale jusqu'à avoir une meringue lisse, brillante et refroidie.
4. La chantilly : de crème liquide à 35% de matière grasse Fouettez la crème liquide en chantilly.
5. Le nougat glacé : de pistaches Coulis de framboises + framboises fraîches Mélangez la meringue italienne et la chantilly, puis incorporez les pistaches.
6. Versez la préparation dans un moule à cake recouvert de film alimentaire, puis placez au congélateur.
7. Quand le nougat glacé est pris, démoulez-le, puis servez-le accompagné d'un coulis de framboise et de framboises fraîches.
8. Régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com