

# GLACE CARAMEL À LA NOUGATINE

## INGRÉDIENTS.

### Pour la glace

- ✦ 4œufs
- ✦ 40cl de lait
- ✦ 150g de sucre en poudre
- ✦ 1 Pincée de sel

### Pour la Nougatine

- ✦ 100g d'amandes hachées
- ✦ 150g de sucre en poudre
- ✦ le jus d'un citron



## PRÉPARATION.

1. Mettez 100g de sucre en poudre et 4 cuillères à soupe d'eau dans une casserole, posez sur feu moyen. Dès que le caramel devient brun, enlevez la casserole du feu, et versez dedans petit à petit les 40 cl de lait, mélangez avec la cuillère en bois jusqu'à ce que le caramel soit complètement fondu, et reposez la casserole sur feu doux.
2. Pendant ce temps, séparez les blancs et les jaunes de 4 œufs. Mettez 2 blancs à part les 2 autres au réfrigérateur. Sur les jaunes d'œufs ajoutez 50g de sucre en poudre et mélangez avec le fouet électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Le lait au caramel arrive à ébullition, versez-le sur le mélange jaune-sucre en mélangeant rapidement avec le fouet à main. Reversez le mélange dans la casserole que vous posez sur feu doux et mélangez sans arrêt avec le fouet à main jusqu'à ce que la crème épaisse. Versez-la dans le saladier et laissez refroidir à l'air libre, avant de la mettre au frigo.
4. Pendant ce temps, mettez 150g de sucre en poudre dans une casserole, ajouter le jus d'un citron, et posez la casserole sur feu doux et remuez sans arrêt avec une cuillère en bois. Dès que le caramel devient blond foncé, enlevez la casserole du feu, ajoutez-y 100g d'amandes hachées et mélangez rapidement, versez sur une plaque à pâtisserie et laissez refroidir. Pendant ce temps battez les 2 blancs d'œufs avec une pincée de sel, quand ils sont à moitié montés ajoutez une cuillère à soupe de sucre en poudre, et finissez de les monter en neige épaisse et ferme. Lorsque la nougatine est froide décollez-la de la plaque et à l'aide du rouleau à pâtisserie, brisez-la en tous petits morceaux. Versez la crème sur les blancs en neige ajoutez les morceaux de nougatine et mélangez délicatement avec une spatule en caoutchouc, pour obtenir une crème légère et mousseuse que vous répartirez dans huit verres glacés que vous mettrez pour, 3 heures environ, au freezer.