

Nougat glacé à l'orange

Ingrédients (1 recette par personne)

4 blancs d'œufs

25 cl de crème entière

75g de miel liquide de montagne

200g de marmelade d'oranges amères

50 g de zestes d'oranges confites

50g d'amandes entières

30g de pistaches nature décortiquées

20 g de sucre semoule

Préparation

1) Placez les amandes et les pistaches grossièrement concassées avec le sucre dans une poêle antiadhésive sur feu vif et mélangez sans cesse avec une cuillère en bois.

2) Lorsque les fruits forment des amas et que la poêle commence à fumer versez 2 c à soupe d'eau pour déglacez et désolidariser. Mélangez encore pour enrobez le tout d'un caramel doré et brillant. Débarrassez sur une feuille de papier de cuisson. Laissez refroidir.

3) Montez les blancs d'œufs en neige ferme au batteur, puis incorporez le miel tout en continuant d fouetter à faible puissance. Réservez.

4) Entreposer la crème au congélateur pendant 15mn. Pendant ce temps, concassez finement au couteau le zeste d'oranges et cassez grossièrement les fruits secs caramélises.

5) Montez la crème au batteur jusqu'à l'obtention de pics souples. Incorporez-la délicatement à l'aide d'une spatule dans les blancs montés au miel. Ajoutez les pépites d'oranges et de fruits secs caramélisé .Lorsque l'appareil est homogène; versez dans un moule à cake. Entreposez toute une nuit au congélateur.

Pour servir passez le fond du moule quelques secondes dans l'eau chaude nappez le nougat glacé de marmelade légèrement chauffée pour la liquéfiez et servez.

Utilisez un moule en silicone pour faciliter le démoulage ou chemisez votre moule à cake de film alimentaire.