



10 pers.



0,5 L de crème 35%
7 blancs d'œufs
160 gr de sucre
150 gr de nougatine en
poudre
150 gr de fruits confits
200 ml de coulis de fruits
rouges

NOTE DU CHEF

Recette facile à réaliser et assez rapide.

Peut être servi avec un vin doux naturel ou un vin de paille.

Nougat glacé au coulis de fruits rouges

Par Ludovic

- 1** Battre les blancs d'œufs en neige. À demi-prise, ajouter le sucre et battre jusqu'à ce que la préparation soit bien ferme (en meringue).
- 2** Battre la crème en chantilly à $\frac{3}{4}$ de prise.
- 3** Y ajouter délicatement la nougatine et les fruits confits et continuer à battre.
- 4** Ajouter la meringue et battre délicatement pour obtenir un mélange homogène.
- 5** Mettre la préparation dans des moules individuels avec du film alimentaire afin de pouvoir démouler le nougat facilement.
- 6** Mettre au congélateur pour une nuit.
- 7** Disposer le coulis sur les assiettes et y démouler les portions individuelles.
- 8** Décorer l'assiette selon votre goût.



Bon appétit !