



PRÉPARATION : 30 MIN
CONGÉLATION : 6H MINIMUM
PORTIONS : 6-8 (BÛCHE DE 24X9 CM)

NOUGAT GLACÉ & SON CŒUR FRAMBOISE

PRÉPARATION

INGRÉDIENTS

POUR LE SORBET FRAMBOISE :

- 200gr Pulpe de Framboises (surgelée ou non)
- 40gr Eau
- 15gr Glucose
- 20gr Sucre

POUR LE NOUGAT :

- 2 Blancs d'Œufs
- 20gr Sucre
- 25gr Glucose
- 50gr Miel
- 20cl Crème Fluide 30%
- 35gr Pistaches
- 40gr Amandes
- 15gr Sucre Glace

DÉCOR :

- Pistaches
- Amandes Hachées
- Groseilles
- Framboises Fraîches
- Bâtonnets de Meringue (facultatif)

PRÉPARATION DU SORBET :

- Dans une casserole placer l'eau, le sucre et le glucose et porter à petite ébullition pour former un léger sirop.
- Placer la pulpe de framboises légèrement décongelées dans un blender, et verser le sirop par-dessus, mixer pour obtenir une belle texture lisse. Si on utilise des framboises entières surgelées, on décongèle et on passe au tamis pour retirer les pépins et obtenir 200gr de pulpe pure.
- Verser le sorbet dans le moule d'insert du moule à bûche (à défaut on peut faire un boudin de sorbet dans du papier film), lisser la préparation, placer un film alimentaire par-dessus et placer au congélateur.

PRÉPARATION DU NOUGAT GLACÉ (SEULEMENT QUAND LE SORBET EST BIEN CONGELÉ) :

- Placer les amandes, les pistaches et le sucre glace dans une poêle anti-adhésive. Mettre sur feu doux/moyen et remuer pour enrober les amandes et pistaches de sucre. Laisser caraméliser tranquillement pendant quelques minutes en remuant à l'aide d'une cuillère en bois. Une fois bien caramélisées, débarrasser le tout sur un tapis de cuisson et laisser entièrement refroidir. Hacher en morceaux moyens (on veut conserver du croquant et de la texture) et réserver.
- Dans une casserole, placer le sucre, le miel et le glucose et faire monter jusqu'à 121°C.

- Lorsque le sirop est aux alentours des 110°C, commencer à monter les blancs en neige dans le batteur. Lorsque le sirop atteint la bonne température, le verser en filet sur les blancs montés sans cesser le batteur. La meringue va devenir bien lisse et ultra brillante. Laisser tourner à vitesse lente et incorporer les fruits secs concassés.
- Pendant ce temps, monter la crème très froide en crème montée (fouet, saladier auront été placés au congélateur en début de recette pour faciliter le travail).
- Arrêter le batteur avec la meringue, puis incorporer la crème montée à l'aide d'une maryse pour garder une belle texture.
- Récupérer l'insert de sorbet framboise et procéder au montage.
- Dans le moule à bûche, verser la moitié du nougat, en tapotant bien le moule et en faisant aller la préparation dans tous les recoins du moule. Placer l'insert en appuyant pour bien l'intégrer au nougat. Recouvrir avec le reste de nougat, lisser le tout et tapoter le moule pour éviter les bulles d'air. Placer au congélateur pour 6h au moins.
- Une fois que le nougat glacé a bien pris, on peut le démouler délicatement. Pour limiter sa fonte, on recouvre la base du nougat par des amandes hachées torréfiées.
- On peut le placer sur un plat, parsemer de quelques pistaches et replacer au congélateur jusqu'au moment de servir. Il ne restera qu'à placer les framboises fraîches, groseilles et bâtonnets de meringue juste avant de servir.

