

## NOUGAT GLACE AU COULIS DE FRAISES

Cours du 20 mars 2019 – Intervenante Marie France Chirol

### Ingrédients pour 8-10 personnes

40 cl de crème liquide  
4 blancs d'œufs  
70 g de sucre  
4 CS de sucre glace  
60 g de miel  
1 CC de vanille liquide  
50 g de fruits confits  
50 g d'amandes effilées  
500 g de fraises (ou framboises)

### Préparation

1. Faire griller les amandes dans une poêle sèche. Dès qu'elles commencent à blondir, saupoudrer dessus une cuillerée de sucre. Mélanger et retirer du feu.
2. Batta les blancs d'œufs en neige. Porter le miel et 1 CS de sucre à ébullition. Verser en filet sur les blancs tout en battant. Laisser refroidir au frigo.
3. Fouetter la crème liquide avec la vanille. Lorsqu'elle est bien ferme, incorporer le sucre glace.
4. Mélanger les blancs d'œufs et la crème fouettée. Ajouter les fruits confits et les amandes froides.
5. Verser dans un moule à cake (ou autre) et congeler.
6. Avant le repas, mixer les fruits lavés et épluchés, après avoir réservé 8 fraises. Ajouter le sucre restant et un jus de citron.
7. Conserver au frais.

