



NOUGAT GLACÉ AUX FRAMBOISES

- 4 c. à soupe d'eau
- 1 ½ tasse de sucre
- ½ tasse d'amandes concassées
- ½ de pistaches concassées
- 4 jaunes d'œufs
- 3 c. à soupe de miel
- 2 tasses de crème 35%
- 1 tasse de framboises congelées
- ½ tasse de fruits confits

Dans une casserole, versez l'eau et 1 tasse de sucre.

Portez à ébullition jusqu'à l'obtention d'une couleur ambrée.

Ajoutez-y les amandes et les pistaches. Mélangez et versez aussitôt sur une plaque munie d'une feuille de papier-parchemin. Laissez refroidir et concassez le tout en petits morceaux.

Battez les jaunes d'œufs avec ½ tasse de sucre. Vous obtiendrez un mélange crémeux. Versez le miel bouillant dessus tout en continuant de fouetter jusqu'à la consistance d'une mousse épaisse. Incorporez délicatement la crème préalablement fouettée ainsi que les framboises, les fruits confits et le concassé d'amandes et pistaches. Versez la préparation dans des moules individuels. Placez au congélateur pendant 2 heures avant de servir.

