Nougat glacé au coulis glacé

17/07/2012 à 11h29

Par Christophe Leborgne

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 3 min

Pour 12 personne(s)

Ingrédients :

- 50 g de miel
- 2 blancs d'œufs
- 2 à 3 feuilles de gélatine ou d'agar-agar
- 30 g de pistaches concassées
- 30 g d'amandes hachées
- 30 g de noisettes concassées
- 3 cl de crème de soja
- 6 petits biscuits à la cuillère
- 250 g de fraises
- 6 feuilles de menthe
- 3 cuillères à soupe de rhum

Préparation :

- Mettez les feuilles de gélatine dans l'eau froide (10 à 15 mn) puis égouttez-les.
- Mettez dans une poêle les pistaches, les noisettes ainsi que les amandes pour les torréfier : 2 à 3 minutes suffisent.
- Montez la crème en chantilly mais sans sucre et réservez au frais. Montez les blancs d'œufs avec le miel comme une meringue en versant la gélatine tiède et le rhum.
- Mélangez délicatement la meringue avec les fruits secs puis incorporez la crème fouettée.
- Lavez, mixez et passez les fraises pour réaliser un coulis;
  Versez dans des moules individuels ou dans une terrine et disposez les boudoirs dessus.
- Mettre 3 heures minimum de congélateur suivant la taille des moules. Dressez avec le coulis et la menthe.