

NOUGAT GLACÉ :

Ingrédients

- 100g de pralidécor chez Tremblet
- 3 blancs d'œufs
- 120g de sucre glace chez Tremblet
- 50cl de crème fraîche liquide
- 100g de pistaches chez Tremblet
- 150g de fruits confits chez Tremblet
- 1 cuillerée de vanille liquide chez Tremblet

Conseil Tremblet :

Le bon ustensile : Moules à cake.

Instructions :

- Hacher les fruits confits, les mélanger à la vanille.
Hacher les pistaches.
- Mélanger les blancs d'œufs et le sucre glace
- Les monter en meringue au bain-marie.
- Monter la crème fraîche en chantilly
- Mélanger le tout et laisser prendre 2 heures au congélateur
- Servir avec une crème anglaise ou une purée de fruits.

