



1. Préchauffez votre four à 150°C.
2. Mettez le bol de votre robot et le fouet qui serviront à monter la chantilly dans le réfrigérateur.
3. Répartissez les fruits secs sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 10 à 15 mn en remuant à mi-cuisson.
4. Versez-les ensuite dans une poêle et saupoudrez-les de 150 g de sucre. Laissez cuire à feu moyen jusqu'à ce que le sucre fonde (c'est assez long, soyez patient(e)) et se transforme en caramel blond. À l'aide d'une cuillère en bois, enrobez bien les fruits avec ce caramel.
5. Étalez à nouveau les fruits sur la plaque recouverte de papier sulfurisé et laissez-les refroidir. Réservez quelques fruits secs entiers caramélisés pour le dressage et concassez le reste à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
6. Faites chauffer le miel dans une casserole.
7. Fouettez les blancs d'œufs en neige ferme. Versez dessus le miel bouillant en mince filet, sans cesser de fouetter, jusqu'à l'obtention d'une meringue ferme, lisse et brillante.
8. Versez la crème liquide dans le bol froid de votre mixeur. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit assez ferme puis ajoutez 40 g de sucre et continuez de fouetter jusqu'à l'obtention d'une chantilly bien ferme.
9. Mélangez délicatement la meringue avec la chantilly, puis ajoutez les fruits secs caramélisés concassés. Versez dans un **moule à manqué** et réservez au congélateur. Laissez prendre au moins 12h00. Sortez le moule environ 30 mn avant de le servir. Démoulez le nougat glacé sur un plat de service, décorez-le avec les fruits secs réservés et servez aussitôt.



Pour monter votre chantilly, prenez de la crème fraîche liquide entière, il est impossible de monter une crème liquide allégée car il n'y a pas suffisamment de matières grasses. Veillez également à ce que tous les ustensiles (saladier, fouet...) qui serviront à monter la crème soient bien froids.

Si vous avez besoin de conseils pour monter votre chantilly, consultez ma page « [Techniques et astuces de chefs](#) » au paragraphe « Chantilly ».

Assez facile
45 mn de préparation
30 mn de cuisson
Assez cher
Sans gluten
Veggie

Ingrédients pour 8 pers. :

Vous aurez besoin d'un moule à manqué de +/- 20 cm, à défaut n'importe quel moule fera l'affaire, il suffira de le laisser tremper quelques minutes dans un fond d'eau tiède avant de le démouler.

- 250 g de fruits secs mélangés : **pignons**, **amandes** et **pistaches** de préférence
- 150 g + 40 g de **sucre**
- 140 g de **miel**
- 5 **blancs d'œufs**
- 5 dl de **crème liquide** très froide.

Variantes :

Accompagnez le nougat glacé d'un coulis de fruits (fraises, abricots, pêches...). Pour un coulis de fraises, mixez 500 g de fraises avec 80 g de sucre glace et 1 c. à soupe de jus de citron. Diminuez la quantité de sucre si vos fraises sont bien parfumées.

Vous pouvez, lors du dressage, rajouter quelques pistaches et pignons (non caramélisés), grossièrement concassés, sur le dessus du nougat ou dedans, comme dans la version aux framboises et aux pistaches qui se trouve en bas de page, qui est délicieuse et plus facile à déguster car il n'y a pas de fruits caramélisés.

