



1. Mettez le bol de votre robot et le fouet qui serviront à monter la chantilly dans le réfrigérateur.
2. Faites chauffer le miel dans une casserole quelques minutes sur feu doux.
3. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Montez les blancs en neige puis incorporez le miel sans cesser de fouetter. Réservez.
4. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez-le délicatement au mélange précédent.
5. Avec le bol et le fouet bien froid, montez la crème en chantilly. Ajoutez-la à la préparation et mélangez délicatement.
6. **Chemisez** votre moule à cake (regardez en bas de page pour une technique).
7. Versez la moitié de la préparation dans le moule. Répartissez les pignons et les pistaches par-dessus. Recouvrez avec le reste de la préparation. Lissez avec une spatule. Rabattez le papier sulfurisé, filmez et mettez au congélateur jusqu'au lendemain.
8. **Pour le coulis** : mettez dans le bol de votre mixeur les framboises, le sucre, l'eau et quelques gouttes de jus de citron. Mixez. Si vous n'aimez pas les petits grains des framboises, filtrez le coulis dans une passoire fine ou une **étamine**. Réservez au frais.
9. Sortez le nougat du congélateur 30 à 45 mn environ avant de le servir (il sera meilleur s'il est un peu mou). Démoulez-le sur un plat de service (s'il ne se démoule pas facilement, mettez-le à tremper quelques instants dans un fond d'eau chaude). Décorez le dessus avec les framboises. Découpez des tranches et servez avec du coulis de framboises en accompagnement.



Si vous ne trouvez pas de fruits secs émondés, faites-le vous-même, c'est super simple : portez à ébullition une casserole d'eau, plongez les fruits secs 2 minutes dans l'eau bouillante puis égouttez-les. Mettez-les dans un torchon et frottez-les : cela va les sécher et enlever en partie leur peau. Continuer ensuite à enlever les peaux avec les doigts, elles s'enlèvent très facilement.

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".

Pour chemiser correctement la terrine, regardez la photo sur le blog.

Assez facile
50 mn de préparation
Assez cher
Sans gluten
Veggie
Cru

Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin d'un moule à cake (ou d'une terrine), d'un mixeur, d'une passoire fine et d'un robot pour monter votre chantilly

- 100 g de pistaches non salées et émondées
- 100 g de pignons
- 120 g de sucre
- 90 g de miel
- 3 œufs
- 33 cl de crème liquide entière
- 250 g de framboises

Pour le coulis de framboises :

- 250 g de framboises
- 40 g de sucre
- 25 g d'eau
- Quelques gouttes de jus de citron

Variantes :

Vous pouvez utiliser d'autres fruits secs : amandes, noix, noisettes, noix de cajou... Vous pouvez également ajouter une couche de framboises au milieu de la terrine, comme sur les photos. Dans la recette, il y a uniquement des framboises fraîches, disposées sur le dessus du nougat au moment de servir, car je trouve que les framboises glacées sont un peu difficiles à mâcher. Mais c'est un détail, c'est également très bon, à vous de choisir ! Pour une autre version de nougat glacé, plus classique et plus sucré, avec des fruits secs caramélisés (là, encore plus difficile à croquer ;-)), regardez en bas de page.

