

# **NOUGAT GLACE**

**3 œufs**

**40 dl de crème fleurette à 30 % de matière grasse**

**100 g de sucre**

**100 g de miel d'acacia**

**150 g d'amandes**

**75 g de pistaches**

**Faire griller les amandes et les pistaches dans une poêle, les saupoudrer avec 2 cuillères à soupe de sucre et laisser caraméliser.**

**Séparer les blancs des jaunes.**

**Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.**

**Faites chauffer le miel, montez les blancs en neige puis ajouter le miel bouillant, ajouter cette préparation aux jaunes d'œufs.**

**Montez la crème en chantilly et l'ajouter à la préparation.**

**Concassez les amandes et les pistaches, et les ajoutez, bien mélanger.**

**Mettre dans un ou deux moules à cake en silicone suivant la grandeur du moule sinon utilisé un moule à cake tapissé d'un film alimentaire afin de pouvoir démouler le nougat plus facilement.**

**Mettre au congélateur au moins 12 heures.**