

## Nougat glacé coulis de fruits rouge



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
150 g	Blanc d'œuf	~
50 centilitres	Crème liquide	~
300 g	Cubes de fruits confits tricolores en boîte 1 kg APTUNION	0003962
100 g	Miel liquide de fleurs en pot 1 kg EPISAVEURS	0100180
100 g	Noisettes caramélisées en boîte 440 g VAHINE	0089886
250 g	Sauce dessert fruits rouges en bouteille 1 kg NESTLÉ DOCELLO	0043882
100 g	Sucre glace en sachet 1 kg BEGHIN SAY	0220982

### Étapes de préparation

- 1 Monter en température le miel liquide à 118°C baumé. C'est-à-dire monter les blancs en neige, couler le miel chaud par-dessus et battre jusqu'à refroidissement.
- 2 Monter la crème liquide en Chantilly. Mélanger les deux appareils ensemble délicatement, ajouter la garniture ( fruits confits et noisettes). Débarrasser dans un moule et placer le récipient au surgélateur.
- 3 Dresser le nougat accompagné de sauce dessert.

### Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Champagne brut rosé AOC



en bouteille 75 cl CASTELNAU