



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
290736	Le sorbet abricot 2,5 L / 1,625 kg Ma Très Bonne Glace	10 Gramme
207657	Blanc d'œuf pâtissier liquide ODF 1 kg Cocotine	1 Pièce
	Sucre	25 Gramme
	Pistaches	5 Gramme
	Amandes	5 Gramme
	Miel	8 Gramme
	Poudre de pistache d'Iran	2 Gramme
	Fleur de violette	1 Pièce
	Eau	1 Centilitre

Etapes de préparation

- 1 Préparation du nougat :**
Verser l'eau dans la casserole, ajouter le miel, le sucre, mélanger rapidement. Faire torréfier les amandes et les pistaches dans une poêle.
Monter la température du sucre à 110°C pour obtenir un sirop, monter les blancs au batteur. Quand la température du sucre atteint 143°C, le verser en filet sur les blancs à vitesse moyenne.
Augmenter la vitesse pour refroidir la préparation. Ajouter les fruits secs, mélanger puis déposer dans un cerclage métallique.
Il est aussi possible de déposer la préparation entre 2 feuilles de papier azyme. Laisser durcir 2h.
Tailler en cubes ou à la forme désirée.
- 2 Préparation du sorbet :**
Réaliser des petites quenelles, les saupoudrer de poudre de pistache, réserver en température négative.
- 3 Dressage :**
Dresser selon la photo, en finition dépose d'une fleur de violette.

L'astuce du chef



Pour un nougat plus compact, il est possible de travailler en tant pour tant avec du glucose.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid