**NOUGAT GLACE : Les ingrédients pour 8 personnes**

**« Je prépare toujours ce dessert de Noël des semaines à l’avance pour être tranquille, et c’est un immense succès »**

<https://www.marmiton.org/noel/je-prepare-toujours-ce-dessert-de-noel-des-semaines-a-l-avance-pour-etre-tranquille-et-c-est-un-immense-succes-s4099249.html>

* 30 g de sucre semoule
* 300 g de chocolat pâtissier
* 50 g de miel liquide
* 1 pincée de sel
* 2 œufs
* 100 g d'amandes hachées
* 20 cl de crème liquide

**La marche à suivre pour réussir cette recette de nougat glacé à réaliser quelques jours avant Noël**

Faites caraméliser les amandes avec le sucre dans une poêle anti-adhésive en les mélangeant délicatement.
Laissez refroidir.
Pour les œufs, divisez les blancs des jaunes.
Puis, remuez à l’aide d’un fouet la crème refroidie en chantilly.

Montez les blancs d'œufs en neige ferme avec la pincée de sel, et tout en battant, versez-y le miel liquide préalablement chauffé en filet.
Concassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre.
Mélangez vigoureusement les jaunes d'œufs avec le chocolat fondu.

Déposez-y les amandes caramélisées, puis délicatement la crème chantilly et les blancs en neige.
Tapissez le fond et 2 cotés d'un moule à cake de papier sulfurisé et mettez-y la préparation.
Réservez au congélateur pendant 12 heures au moins.
Sortez le nougat et démoulez-le 15 minutes avant de le servir.
Bonne dégustation !