



## YANN BRYs - MOF

# NOUGAT GLACÉ

## Ingrédients

### IMBIBAGE VANILLE MADAGASCAR ET GRAND MARNIER

50 g eau  
65 g sucre semoule  
½ pièce Gousse de vanille Bourbon  
Madagascar PROVA GOURMET  
50 g Grand Marnier

### CRÈME DE NOUGAT GLACÉ

88 g écorces d'oranges confites  
10 g Grand Marnier  
40 g amandes grillées  
34 g pistaches concassées  
25 g noisettes grillées  
255 g crème liquide  
½ pièce Gousse de vanille Bourbon  
Madagascar PROVA GOURMET  
18 g sucre semoule  
13 g eau  
20 g jaunes d'œufs

### MERINGUE AU MIEL

34 g miel de fleurs  
50 g blancs frais  
18 g sucre de canne

### MERINGUE ITALIENNE

50 g eau  
160 g sucre semoule  
80 g blancs d'œufs

## Préparation

### BISCUIT AMANDE

Mélanger le sucre glace, la poudre d'amande et la farine, ajouter les œufs et monter au batteur. Monter les blancs en neige et serrer avec le sucre. Incorporer au 1er mélange. Ajouter délicatement le beurre fondu. Etaler sur une plaque 40 x 30 cm recouverte de papier cuisson et cuire à 170°C pendant 10-12 min.

### IMBIBAGE VANILLE MADAGASCAR ET GRAND MARNIER

Fendre la gousse de vanille dans la longueur et la gratter pour récupérer la moitié des graines. Chauffer tous les éléments ensemble. Réserver pour l'imbibage du biscuit amande.

### CRÈME DE NOUGAT GLACÉ

Mélanger les écorces d'oranges confites avec le Grand Marnier. À part, mélanger tous les autres fruits secs ensemble. Monter au batteur la crème liquide avec la moitié de la gousse de vanille fendue et grattée, puis réserver au frais. Mélanger le sucre et l'eau puis chauffer. Verser sur le jaune d'œuf et monter au batteur. La texture doit être aérienne. Mélanger délicatement à la crème fouettée et réserver au frais.

### MERINGUE AU MIEL

Cuire le miel à 120°C. Monter les blancs avec le sucre puis verser le miel dessus. Laisser refroidir la préparation puis ajouter la crème fouettée et le sabayon de la préparation précédente. Mélanger au batteur. Ajouter délicatement les fruits secs et les oranges confites préparées précédemment.

### MERINGUE ITALIENNE

Mélanger l'eau et le sucre semoule. Commencer à monter les blancs d'œufs. Cuire le sucre et l'eau à 121°C, puis verser sur les blancs. Laisser refroidir.

### MONTAGE ET FINITIONS

Dans le biscuit amande, détailler une bande de 5 cm de haut et un disque de 12 cm de diamètre. Chemiser un cercle de 14 cm de diamètre avec la bande de biscuit, puis déposer au fond le disque. Imbiber le biscuit du fond avec l'imbibage vanille à l'aide d'un pinceau.

Garnir le cercle chemisé de biscuit du mélange de crème de nougat et meringue au miel jusqu'à la hauteur. Déposer le cercle au congélateur. Une fois le nougat prit au froid, pocher la meringue sur la surface du nougat glacé. Torréfier l'extérieure de la meringue et décorer avec des fruits secs torréfiés et des pastilles d'orange.

Réserver au congélateur avant service.  
Accompagner la dégustation d'un coulis de framboises avec un zeste d'orange.

## Les produits associés à cette recette



GOUSSES DE  
VANILLE BOURBON  
DE MADAGASCAR