

# Nougat glacé à l'ananas confit, rhum et miel

## Ingrédients pour 12 personnes :

250 g d'ananas confit ici  
7 cl de rhum  
35 g de bigarreaux confites  
60 g de pistaches  
60 g d'amandes  
60 g de noisettes  
200 g de sucre + 120 g  
6 blancs d'oeuf  
1 pincée de sel  
200 g de miel  
3 cl d'eau  
50 cl de crème  
300 g de framboises + 12 framboises  
70 g de sucre  
Le jus d'un demi citron

## Préparation du nougat glacé :

Hacher l'ananas et les bigarreaux, ajouter le rhum, mélanger souvent pendant 30 minutes.  
Réserver.

Dans une poêle, faire griller les fruits secs : pistaches, amandes, noisettes, pendant 10 minutes.  
Faire chauffer 200 g de sucre avec 3 cl d'eau à 120°, ajouter les fruits secs, bien mélanger avec une cuillère en bois hors du feu jusqu'à ce que le mélange "sable", remettre sur le feu, lorsque le mélange est caramélisé, verser sur un silpat.

Concasser celui-ci grossièrement. Réserver.

Monter les blancs en neige, parallèlement, faire chauffer 120 g de sucre avec 3 cl d'eau, amener à 120°, verser sur les blancs d'oeuf montés, continuer à travailler jusqu'à tiédissement.

Fouetter la crème en une chantilly ferme.

Ajouter à la meringue italienne le miel, puis les fruits secs, les fruits confits macérés puis la crème fouettée.

Verser dans des moules en silicone. Réserver au congélateur 12 h.

## Préparation du coulis de framboises :

Mixer les framboises avec 70 g de sucre et le jus d'un demi citron.

Réserver au frais.

Dresser l'assiette avec un nougat glacé sur le coulis de citron, déposer une framboise sur le dessus.