Toque & Tablier

Nougat glacé express aux framboises

Pour 6 personnes

Préparation : 10 minutes

Bien s'organiser : Réalisez ce dessert 12h à l'avance pour que la glace ait le temps de prendre au congélateur.

Ma liste de courses… Chez

Le primeur :

- 180 g de framboises brisées surgelées

Le glacier :

- 1 litre de glace au yaourt ou vanille (moins léger)

L'épicier :

- 140 g de fruits secs (mélange cacahuètes, noix de cajou, pistaches, raisins sec, noisettes par ex.)

1. Sortez la glace de votre congélateur pour qu'elle ramollisse. Dans un poêle, faites torréfier à sec pendant 3 minutes (directement dans la poêle sans matière grasse) les fruits secs pour relever leur saveur. Concassez-les grossièrement (voir mon geste du chef associé)
2. Dans un grand récipient, mélangez intimement les framboises, les fruits secs et la glace.
3. Tapissez un moule à cake de film étirable (fond et bords compris). Renversez votre nougat glacé aux framboises dans ce moule à cake, filmez avec du film étirable directement le nougat « sur le dessus » et remettez au congélateur pour 12h.
4. Avant de servir, renversez votre nougat sur un plat de service et ôtez le film étirable. Versez de l'eau chaude dans un bol pour y tremper votre couteau afin de faciliter la découpe du nougat glacé et envoyez !