

Semifreddo nougat-framboises



Préparation : 20 à 30 mn (plus une nuit au congélateur)

Cuisson : 13 mn

Les ingrédients pour 8 personnes :

- 6 cl de lait
- 1 gousse de vanille
- 150 g de sucre semoule
- 5 jaunes d'oeufs
- 50 cl de crème liquide entière très froide
- 150 g de nougat tendre
- 300 g de framboises
- 40 g de sucre glace
- 2 c à s de jus de citron

Fendre la gousse de vanille en 2 dans la longueur et récupérer les graines avec la pointe d'un couteau.

Dans une casserole faire fondre à feu doux 2 c à s de sucre (30 g) dans le lait avec les graines de vanille. Retirer du feu et laisser tiédir.

Mixer 200 g de framboises avec le sucre glace et le jus de citron. Réserver.

Dans un grand bol au bain-marie fouetter les jaunes avec le reste de sucre pendant 5 mn.

Le mélange doit devenir presque blanc. Retirer du feu et continuer à fouetter 5 mn environ, ajouter le lait et laisser refroidir.

Monter la crème très froide en chantilly et l'ajouter en plusieurs fois et délicatement au mélange aux oeufs précédent en soulevant bien la masse avec une spatule ou une cuillère en bois. Casser le nougat en petits morceaux et les ajouter à la préparation.

Tapisser un moule à cake de film alimentaire en le faisant dépasser des bords et verser alternativement le mélange de crème au nougat et la purée de framboises dans le moule. Passer un couteau en zigzag pour "marbrer" la préparation. Recouvrir le tout avec le film alimentaire et mettre une nuit au congélateur.

Démouler juste avant de servir et décorer avec les framboises restantes.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>