[](http://storage.canalblog.com/66/83/343234/34068429.jpg)

[](http://storage.canalblog.com/90/87/343234/34068515.jpg)

L'avantage du nougat glacé c'est qu'il ne faut pas de sorbetière et en plus c'est simple et rapide à faire...

INGREDIENTS POUR 10 PERSONNES:

\*4 blancs d'oeufs

\*130g de sucre

\*100g de miel liquide

\*60g de glucose

\*1/2litre de crème liquide à 40%

\*3 cl de Grand-Marnier

\*100g de fruits confits

\*100g de mélange de cacahuètes et de noisettes caramélisées[](http://storage.canalblog.com/63/54/343234/34070994.jpg)

PREPARATION:

Porter à ébullition le sucre,le miel et le glucose.Verser la préparation sur les blancs battus en neige ferme puis continuer de fouetter jusqu'à refroidissement.Battre la crème en chantilly puis ajouter le Grand-Marnier,mélanger les deux préparations puis ajouter le mélange cacahuètes/noisettes et les fruits confits.

[](http://storage.canalblog.com/62/66/343234/34071264.jpg)

Placer le tout dans un moule à cake chemiser de papier cuisson...

[](http://storage.canalblog.com/48/43/343234/34072130.jpg)

Placer au congélateur au moins 5h...Pendant ce temps,préparer la nougatine:

Dans une casserole mettre 250g de sucre en poudre,8 cs d'eau et 4 cc de jus de citron faire cuire le tout à feu vif.Attendre que cela se transforme en caramel.

[](http://storage.canalblog.com/42/39/343234/34073151.jpg) [](http://storage.canalblog.com/43/98/343234/34073215.jpg)

Quand le caramel et prêt y jeter les 100g d'amandes effilées. Mélanger le tout et mettre sur une feuille de papier cuisson y déposer une deuxième feuille par dessus et lisser au rouleau à pâtisserie et attendre que cela refroidisse.Enlever les feuilles et casser des morceaux.

[](http://storage.canalblog.com/52/81/343234/34073253.jpg) [](http://storage.canalblog.com/07/51/343234/34073280.jpg)

Démouler le nougat glacé et déposer des morceaux de nougatine par-dessus.Servir accompagné de crème anglaise ou de coulis de framboise....

[](http://storage.canalblog.com/32/59/343234/34073382.jpg)

Bon appétit!!!