



Pour 6 personnes

25 minutes de cuisson
20 minutes de préparation

Ingrédients

Pour le gâteau

25 cl de crème fleurette fraîche
25 cl de lait entier frais
6 jaunes d'œufs
50 g de sucre
125 g de nougat
30 g de fruits confits hachés
25 g de pistaches vertes émondées

Pour le coulis

250 g de framboises
5 à 6 carrés de pâte de fruits aux framboises ou à la fraise, taillés en cubes
2 cuillères à soupe de sucre

Préparation

Pour faire le gâteau

Portez à ébullition le lait et la crème. Rajoutez le nougat et laissez-le fondre dans la crème chaude en

remuant. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Versez la crème chaude sur les œufs et remuez bien.

Remettez-le tout dans la casserole à feu moyen jusqu'à ce que la crème s'épaississe. Ne la laissez surtout pas bouillir. Otez du feu, laissez refroidir. Ajoutez les fruits confits et les pistaches et turbinez la glace dans une sorbetière. Mettez-la dans une terrine en silicone ou alors tapissée de film alimentaire. Mettez le nougat au congélateur et laissez prendre (environ 4 heures).

Pour faire le coulis.

Cuisez les framboises avec le sucre. Ajoutez les carrés de pâtes de fruits dans le coulis chaud et laissez refroidir.

Décorez le nougat avec de jolis morceaux de fruits confits et servez avec le coulis aux fruits rouges.

Astuce pour la décoration :

Disposez le dessus du gâteau des fruits confits en tranches et en entier (cerises, tranches de melon, angélique...)

Gâteau glacé aux nougats et fruits confits avec son coulis aux pâtes de fruits

Bonbons & Confiteries - Le partage au cœur de la St Valentin



Bonbons & Confiteries - Le partage au cœur de la St Valentin