

YANN BRYS - MOF

NOUGAT GLACÉ

Ingrédients

IMBIBAGE VANILLE MADAGASCAR ET GRAND MARNIER
50 g eau
65 g sucre semoule
½ pièce Gousse de vanille Bourbon Madagascar PROVA GOURMET
50 g Grand Marnier

CRÈME DE NOUGAT GLACÉ
88 g écorces d'oranges confites
10 g Grand Marnier
40 g amandes grillées
34 g pistaches concassées
25 g noisettes grillées
255 g crème liquide
½ pièce Gousse de vanille Bourbon Madagascar PROVA GOURMET
18 g sucre semoule
13 g eau
20 g jaunes d'œufs

MERINGUE AU MIEL
34 g miel de fleurs
50 g blancs frais
18 g sucre de canne

MERINGUE ITALIENNE
50 g eau
160 g sucre semoule
80 g blancs d'œufs

Préparation

BISCUIT AMANDE
Mélanger le sucre glace, la poudre d'amande et la farine, ajouter les œufs et monter au batteur.
Monter les blancs en neige et serrer avec le sucre. Incorporer au 1er mélange. Ajouter délicatement le beurre fondu.
Etaler sur une plaque 40 x 30 cm recouverte de papier cuisson et cuire à 170°C pendant 10-12 min.

IMBIBAGE VANILLE MADAGASCAR ET GRAND MARNIER
Fendre la gousse de vanille dans la longueur et la gratter pour récupérer la moitié des graines.
Chauffer tous les éléments ensembles. Réserver pour l'imbibage du biscuit amande.

CRÈME DE NOUGAT GLACÉ
Mélanger les écorces d'oranges confites avec le Grand Marnier. À part, mélanger tous les autres fruits secs ensemble.
Monter au batteur la crème liquide avec la moitié de la gousse de vanille fendue et grattée, puis réserver au frais.
Mélanger le sucre et l'eau puis chauffer. Verser sur le jaune d'œuf et monter au batteur. La texture doit être aérienne.
Mélanger délicatement à la crème fouettée et réserver au frais.

MERINGUE AU MIEL
Cuire le miel à 120°C. Monter les blancs avec le sucre puis verser le miel dessus.
Laisser refroidir la préparation puis ajouter la crème fouettée et le sabayon de la préparation précédente.
Mélanger au batteur. Ajouter délicatement les fruits secs et les oranges confites préparées précédemment.

MERINGUE ITALIENNE
Mélanger l'eau et le sucre semoule. Commencer à monter les blancs d'œufs.
Cuire le sucre et l'eau à 121°C, puis verser sur les blancs. Laisser refroidir.

MONTAGE ET FINITIONS
Dans le biscuit amande, détailler une bande de 5 cm de haut et un disque de 12 cm de diamètre.
Chemiser un cercle de 14 cm de diamètre avec la bande de biscuit, puis déposer au fond le disque.
Imbiber le biscuit du fond avec l'imbibage vanille à l'aide d'un pinceau.

Garnir le cercle chemisé de biscuit du mélange de crème de nougat et meringue au miel jusqu'à la hauteur.
Déposer le cercle au congélateur. Une fois le nougat prit au froid, pocher la meringue sur la surface du nougat glacé.
Torréfier l'extérieure de la meringue et décorer avec des fruits secs torréfiés et des pastilles d'orange.

Réserver au congélateur avant service.
Accompagner la dégustation d'un coulis de framboises avec un zeste d'orange.

Les produits associés à cette recette



GOUSSES DE
VANILLE BOURBON
DE MADAGASCAR

PROVA GOURMET | 46 rue Colmet Lépinay | 93100 Montreuil - France | +33(0)1 48 18 17 20
gourmet@prova.fr | www.provagourmet.com