

Bûche de Noël : nougat glacé aux fruits secs, oranges confites et cranberries



C'est bientôt les fêtes alors je vous présente aujourd'hui une recette de bûche glacée pour le repas de Noël. Elle surprendra vos invités par son mélange de saveur, son croquant. Idéal pour finir un repas de fête. La sorbetière n'est pas nécessaire pour cette recette, le miel bouillant monté aux blancs d'oeufs comme une meringue à l'italienne permet à la crème glacée de ne pas cristalliser au congélateur.

Attention à bien utiliser du miel d'acacia qui a un goût plus neutre que les autres miels.

Vous pouvez varier les plaisirs : mettre à la place des raisins marinés au rhum.

Recette de base pour 1,2 L (environ 8 personnes) :

- 2 œufs
- 250 g de crème liquide entière
- 75 g de miel liquide d'acacia
- 40 g de sucre
- 60 g d'amandes grillées
- 50 g de pistaches nature
- 30 g d'écorces d'oranges confites
- 30 g de cranberries séchées

Prévoir 3 saladiers de tailles différentes (petit, moyen et grand).

Placer le grand saladier dans le congélateur.

Concasser les pistaches et les amandes. Couper en petits morceaux les oranges confites. Couper en deux les cranberries. Réserver.

Mettre le miel dans une casserole et le faire bouillir. Dans le saladier moyen, fouetter les blancs d'œufs et incorporer doucement tout en fouettant le miel bouillant. On obtient une meringue italienne. Laisser en attente la meringue.

Dans le grand saladier froid, fouetter la crème liquide en chantilly et laisser en attente.

Fouetter dans le petit saladier les jaunes d'œufs avec le sucre pour obtenir une crème mousseuse jaune pâle.

Verser la préparation jaune d'œufs et sucre du petit saladier dans le grand saladier de la crème chantilly. Mélanger tout doucement.

Incorporer à ce mélange les blancs d'œufs du saladier moyen. Puis intégrer les pistaches, amandes, cranberries et oranges confites et mélanger doucement.

Bien respecter l'ordre de mélange c'est important.

Verser la glace dans un moule à bûche ou dans une boîte en plastique si vous n'en possédez pas.

Mettre au congélateur au minimum 12 heures.

Décorer à votre convenance. Vous pouvez accompagner la bûche de tuiles de nougatine et d'un peu de coulis de framboises.

