

Nougat glacé aux amandes et miel de lavande Abricots pochés



Ingrédients pour 10 personnes :

Pour les amandes caramélisées : 225gr de d'amandes concassées, 250gr de sucre

Pour le nougat : 1l de crème fleurette, 125gr de blanc d'œufs, 250gr de miel

Pour la sauce caramel : 6 abricots, 40g de sucre, 1 bâton de vanille

Pour les abricots : 3 très gros abricots, sucre, 1 bâton de vanille

Pour la tuile dentelle aux amandes :

100g de sucre, 15g de farine, 20g de jus d'orange, 100g d'amandes hachées, 80g de beurre fondu

Préparation des amandes : Torrifier les amandes au four à 160°C

Cuire le sucre avec un peu d'eau jusqu'à obtenir un caramel foncé. Y verser les amandes.

Bien mélanger et débarrasser sur Sylpat et réserver.

Confection du nougat : Monter la crème fleurette. La réserver au frais.

Faire bouillir le miel 1mn et verser sur les blancs en neige tout en continuant de fouetter.

Battre jusqu'à complet refroidissement.

Mélanger délicatement la meringue italienne et la crème montée.

Incorporer les amandes caramélisées préalablement concassées.

Verser l'appareil dans des petits moules de 6cm de diamètre et lisser le mélange. Bloquer au congélateur.

La sauce abricot :

Cuire 5mn les abricots dénoyautés dans un verre d'eau avec le sucre et la vanille. Mixer et réserver au froid.

Les abricots :

Couper les abricots en 2 et retirer les noyaux. Placer les oreillons dans un plat allant au four et les saupoudrer de sucre. Placer dessus chacun un sifflet de vanille. Cuire au four 10mn environ pour que les abricots soient fondants mais pas trop caramélisés.

La tuile : Mélanger tous les ingrédients.

Sur une plaque à pâtisserie, former des petits tas de pâte de la taille d'une noisette en les espaçant bien de façon à ce qu'ils ne se collent pas.

Cuire à four chaud jusqu'à ce que la tuile soit plate et bien dorée. Laisser refroidir avant de les décoller.

Dressage :

Répartir la sauce abricot au fond de 6 assiettes. Démouler 6 nougats glacés et les poser sur le coulis.

Poser sur chaque nougat un abricot fondant puis couvrir d'une tuile dentelle.