

Etréchy

ensemble et solidaires

etrechyensembleetsolidaires@gmail.com

<http://www.etrechyensembleetsolidaires.fr/> .

<https://www.facebook.com/pages/Etrechy-ensemble-et-solidaires/>.

10 rue de la Butte St Martin, 91580 ETRECHY 07-82-80-66-13

Etréchy, le 20 décembre 2020.

Nougat glacé pistaches oranges confites.

100 g de pistaches émondées.

100 g d'oranges confites

1 zeste d'orange non traitée

50 g de sucre semoule

80 g de miel d'acacia

30 cl de crème fraîche (30% matière grasse)

1 sachet de sucre vanillé

2 gros œufs.

Faire brièvement griller les pistaches à sec dans une poêle.

Parsemer un peu de sucre dessus et laisser légèrement caraméliser.

Concasser-les avec le rouleau à pâtisserie.

Chauffer le miel jusqu'à ébullition.

Battre la crème très froide en chantilly (fouet et récipient au congélateur au moins 1 h avant) bien ferme.

Fouetter les jaunes avec le sucre.

Battre les blancs en neige. Ajouter le miel bouillant et continuer à battre jusqu'à refroidissement. Verser les jaunes sur les blancs et mélanger.

Ajouter alors la crème fraîche au mélange précédent en soulevant délicatement. Ajouter les pistaches et morceaux d'oranges confites.

Verser la préparation dans un moule à cake souple.

Mettre au congélateur au moins 12h.

Servir éventuellement avec un coulis de framboise./.