

Nougat glacé au chocolat, nougatine de sésame, gel de passion

Recette pour 4



Description

Dessert glacé, chocolaté, croquant de nougatine de sésame torréfié. Accompagné d'un gel de passion

Ingrédients

Nougat glacé au chocolat noir et nougatine de sésame

- 120 Gr Sucre
- 20 Gr Sirop de maïs
- 100 Gr Graines de sésame blanc
- 12 Gr Beurre
- 40 Gr Sucre
- 80 Gr Miel
- 3 Gr Cannelle moulue
- 80 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 160 Gr Chocolat noir
- 325 Ml Crème 35% à fouetter

Gel de passion

- 250 Ml Pulpe de fruit de la passion
- 40 Gr Sucre
- 3 Gr Agar-agar
- 2 Feuille(s) Gélatine

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Temps de repos **240 mins**

Nougat glacé

Nougatine de sésame

Dans une casserole, versez votre sirop de maïs, votre sucre, ajoutez un peu d'eau de manière à juste humidifier en totalité le sucre.

Allumez le feu vif. Une fois arrivé à ébullition, votre sucre va s'épaissir puis va prendre une coloration dorée.

C'est à ce moment précis qu'il faut ajouter les graines de sésame et mélanger avec une spatule en bois. Il ne vous reste plus qu'à ajouter hors du feu le beurre, et bien mélanger.

Entre deux feuilles de papier ou de silicone (silpat), étalez finement votre nougatine à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Laissez bien refroidir votre nougatine, puis hachez-la à l'aide d'un couteau.

Chocolat noir

Faites fondre le chocolat noir sur un bain-marie doucement.

Crème montée

À l'aide d'un batteur électrique ou d'un fouet à main, montez la crème à la consistance d'une chantilly.

Meringue italienne

Dans une casserole, déposez le sirop de maïs, le miel, le sucre et la cannelle, puis mettez votre casserole sur un feu vif. Une fois l'ébullition atteinte, laissez cuire durant 1 minute 30 à 2 minutes.

Dans le même temps, montez les blancs en neige dans la cuve d'un batteur électrique (conseillé), dès que votre sucre et suffisamment cuit, versez-le sur les blancs montés, en le faisant couler doucement sur le bord de la cuve (afin d'éviter les projections).

Laissez tourner la meringue à une vitesse moyenne. Une fois cette dernière refroidie, nous serons prêt pour le mélange.

Mélange et finitions de la recette

Versez votre chocolat fondu sur la meringue refroidie. À l'aide d'un fouet, mélangez délicatement en pliant.

Ajoutez par la suite la crème montée, mélangez bien en pliant à nouveau, puis terminez avec la nougatine hachée finement.

Il ne vous reste plus qu'à verser votre nougat glacé dans les moules de votre choix.

Placez vos préparations au congélateur pour un minimum de 4 heures pour des moules individuels, sinon une nuit idéalement.

Gelée de fruit de la passion

Dans un récipient rempli d'eau froide (très important), faites ramollir vos feuilles de gélatine.

Placez votre purée de fruits de la passion dans une casserole, mélangez l'agar-agar avec le sucre puis versez-le sur la purée de passion. Portez le tout à ébullition durant 2 minutes.

Égouttez la gélatine entre vos doigts puis, hors du feu, faites-la dissoudre dans le jus de passion chaud.

Versez votre gelée de passion dans un récipient et placez-la au frigo durant une nuit idéalement.

Une fois bien durcie, passez la gelée de passion dans un blender de manière à obtenir un gel homogène et bien lisse.

Bon appétit!