

# Nougat glacé au miel et lime, raisin sultana, compotée de mandarine estragon

Recette pour 4 personnes

## Description

Voilà un dessert des plus agréables à déguster en été, accompagné d'une compotée de mandarine.

## L'astuce du chef

Pour le sirop d'estrageon, cela consiste simplement à réaliser un sirop (eau + sucre) très concentré en goût.

## Ingrédients

### Nougat glacé

- 250 Gr Crème 35% à fouetter
- 2 Unité(s) Blanc(s) d'œuf(s)
- 25 Gr Sucre
- 50 Gr Miel
- 1 Cuil. à soupe Glucose
- 100 Gr Raisins secs
- 2 Unité(s) Zeste(s) de lime

### Compotée mandarine

- 350 Ml Purée de mandarine
- 4 Gr Pectine
- 25 Ml Sirop baumé
- 3 Branche(s) Estragon

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

### Mise en place

Réalisez un sirop à 25°Beaumé (125 gr sucre et 125 ml d'eau + les feuilles d'estrageon), à ébullition arrêtez la cuisson, laissez infuser avec un couvercle. Ensuite laissez refroidir avant de vous en servir.

Montez la crème fouettée, la réserver dans le frigo (nougat).

### Nougat glacé

Dans le robot mélangeur (Kitchen Aid), montez les blancs avec une pincée de sel. Pendant ce temps, dans une casserole, portez à ébullition durant 2 minutes, le miel, le glucose et le sucre.

Versez le sucre cuit sur les blancs montés, avec une vitesse moyennement élevée. Ajoutez délicatement le jus de lime et les zestes dans la meringue (Blanc).

Une fois l'ensemble refroidit, ajoutez à la main la crème fouettée, avec les raisins gonflés dans le sirop d'estrageon.

Moulez le nougat dans les moules, placez les dans le congélateur durant 24h, ensuite les consommer à la sortie du congélateur.

### Compotée de Mandarine, sirop d'estrageon

Mettez la purée de mandarine dans une casserole, portez-la à 50°C, ajoutez-y le sirop et la pectine déliée dans une cuil. à soupe de sucre (éviter les grumeaux).

En fouettant, portez le tout à ébullition, ensuite ajoutez un petit tour de mixeur à main si nécessaire. Laissez bien refroidir avant de vous en servir.

**Bon appétit!**