



Mousse Glacée à la Nougatine

- 2 sachets d'amandes effilées (125 gr en tout)
- 2 x 4 bonnes cuillères à soupe de sucre de canne
- 180 gr de pépite de chocolat noir 65% (Oorain)
- 2 cuillères à soupe de pâte à tartiner (Oorain)
- 4 beaux œufs
- 100 gr de beurre



- 1/ Mettre les amandes effilées dans la poêle avec 4 cuillères à soupe de sucre.
- 2/ Faire chauffer à feu vif et laisser caraméliser en remuant souvent avec une spatule en bois.
- 3/ Quand les amandes sont caramélisées, les étaler au fond d'un moule à tarte en aluminium. Puis laisser refroidir
- 4/ Faire fondre au bain-marie les 100 gr de beurre et les pépites de chocolat puis retirer du feu.
- 5/ Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes.
- 6/ Obtenir un mélange mousseux avec les 4 jaunes d'œuf et 4 cuillères à soupe de sucre avec un batteur électrique.
- 7/ Puis ajouter le chocolat fondu aux œufs
- 8/ Ajouter une petite pincée de sel dans les blancs puis battre les blancs en neige à l'aide du batteur électrique.
- 9/ Prendre une poignée de blanc et la mélanger avec le chocolat
- 10/ Ajouter le reste des blancs en neige et mélanger délicatement sans casser les blancs en tournant avec une cuillère en bois
- 11/ Prendre un moule et le recouvrir d'un film plastique.
- 12/ Emietter les amandes caramélisées et les mettre dans le fond du moule sur le film plastique.
- 13/ Verser la mousse au chocolat dessus et replier le film plastique dessus.
- 14/ Mettre au congélateur environ 5 heures

