

## **NOUGAT GLACÉ AUX PISTACHES**

*Source : Glaces et sorbets bio, Marie Chioca, Ed. La Plage*

*Pour 8 personnes*

**Temps de préparation : 20 min**

**Prise au froid : 1 journée**

### **Ingrédients**

1 grosse poignée de pistaches décortiquées  
6 œufs  
4 c à s de purée d'amande blanche  
2 c à s de purée de noisette  
6 grosses c à s de miel liquide  
1 c à c d'extrait d'amande amère (facultatif)

### **Préparation**

Mettre les pistaches à tremper pour les dessaler.

Pendant ce temps, mélanger les jaunes des œufs, les purées d'amande et de noisette, le miel et éventuellement l'extrait d'amande amère, puis fouetter plusieurs minutes ce mélange au fouet électrique, jusqu'à ce qu'il blanchisse et augmente de volume.

Battre les blancs des œufs en neige puis incorporer-les soigneusement au mélange, ainsi que les pistaches.

Verser dans un moule à cake huilé et placer une journée au congélateur.