

---

# GLACIÈRE AUX NOISETTES

---

LE RELAIS MÉDIÉVAL - 33, GRANDE RUE - 39250 NOZERROY - Tél : 03 84 51 16 81

CHEF : STÉPHANE DOURNEL

**DESSERT ■ POUR 4 PERSONNES ■ 1 H DE PRÉPARATION (LA VEILLE)**



Nougatine aux noisettes ■ 175 g de sucre ■ 150 g de noisettes ■  
Nougat ■ 100 g de sucre ■ 200 g de miel du Jura ■ 8 blancs d'œuf ■ 1 litre de crème fleurette ■  
Décor ■ Crème anglaise ■ Caramel liquide ■

**NOUGATINES AUX NOISETTES** ■ Hacher grossièrement les noisettes et les torrifier au four ■ Réunir le sucre avec un peu d'eau, porter à ébullition ■ Lorsque le caramel est de belle couleur, ajouter les noisettes sans arrêter de mélanger ■ Verser sur une lèchefrite (plaque métallique) ou mieux, sur une plaque de marbre légèrement huilée ■ Travailler le mélange à l'aide d'une spatule métallique en prenant garde de ne pas se brûler et avant complet refroidissement, étaler la nougatine au rouleau pour mieux la concasser dans un torchon avec le rouleau à pâtisserie ■ **PRÉPARATION DU NOUGAT** ■ Cuire à 122° (au gros bouill) le sucre et le miel ■ Verser sur les blancs montés fermes et mélanger au batteur jusqu'à refroidissement, puis incorporer la crème fouettée, ainsi que la nougatine de noisettes concassées ■ Mouler et placer au congélateur ■ Présenter sur une assiette avec une crème anglaise et un caramel liquide ■

*Vin conseillé :*  
*Macvin du Jura*

*La fraîcheur de cette glacière est renforcée par l'association avec un Macvin, dont les parfums épicés relèvent les saveurs miellées du nougat.*

*Autre suggestion :*  
*Vin de Paille Côtes du Jura*

*Un Vin de Paille, aux notes de fruits exotiques et de cannelle sera également bien approprié.*