



## **NOUGAT GLACE AU MIEL DE LAVANDE**

**pour 10 cercles individuels :**

**4 blancs d'oeufs - 30g sucre - 3càs miel de lavande - 120g dés d'oranges confites - 2 càs Grand-Marnier - 40cl crème fraîche liquide - 60g de pralin en grains –**

**Coulis : 125g framboises - 30g sucre en poudre - 1 càs jus de citron –**

**Décor : fleurs de lavande - violettes cristallisées - framboises - etc...**

**Préparer le nougat : monter les blancs d'oeufs et le sucre au batteur électrique. Pendant ce temps, faire bouillir le miel puis le verser sur les blancs d'oeufs montés. Battre jusqu'à refroidissement.**

**Mélanger les dés d'oranges confites au Grand-Marnier. Dans saladier, fouetter la crème en chantilly.**

**L'incorporer à la meringue. Mélanger délicatement. Ajouter les dés d'orange et le pralin. Verser le tout dans les moules individuels. Placer au moins 3 heures au congélateur.**

**Le coulis : dans une casserole, cuire ensemble les framboises et le sucre. A ébullition, retirer du feu. Passer au travers d'un tamis, ajouter le jus de citron.**

**Service : démouler chaque nougat glacé puis le poser au centre de l'assiette. Verser le coulis de framboise en cordon. Décorer de qlques framboises, de fleurs de lavande, de violettes.**