 **Nougat glacé aux fruits secs**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/05/Nougat-glac%C3%A9-aux-fruits-secs-DSCN8204.jpg) **Pour 7 Croquants-Gourmands**

**- 3 blancs d'œufs  
- 60 g de sucre  
- 135 g de miel  
- 37 ml (37 g) d'eau  
- 370 g de fromage blanc  
- 75 g de pistaches décortiquées  
- 90 g de noisettes  
- 40 g de canneberges séchées ou 75 g de cerises confites et 1 càs de rhum  
- coulis de framboises (facultatif)**

**7 cercles à pâtisserie de 8 cm de diamètre : J'ai fermé le fond avec un papier film et je les ai doublés de rhodoïd.**  
Vous pouvez préparer votre [**coulis de framboises**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/) et le laisser refroidir.  
Si vous choisissez la version cerises :  
Couper les cerises en petits dés et les mettre à macérer dans le rhum.  
Faire légèrement torréfier les fruits secs puis les hacher grossièrement.  
Mettre dans une petite casserole l'eau, le sucre et le miel.  
Porter à ébullition et laisser chauffer jusqu'à ce que le mélange atteigne la température de 112°C.  
Pendant ce temps, commencer à fouetter les blancs d'œufs en neige et incorporer le sirop en filet lorsqu'il est à la bonne température.  
Continuer à fouetter jusqu'à ce que le mélange soit froid.  
Fouetter le fromage blanc.  
L’incorporer aux blancs d'œufs à la spatule avec les fruits secs et éventuellement les cerises.  
Tasser la préparation dans les cercles. Bloquer au congélateur pendant 4 heures au minimum.  
Sortir les nougats et retirer les cercles en passant une lame fine tout autour.  
**Attendre une dizaine de minutes avant de servir accompagné éventuellement d'un coulis de framboises.**