 **Charlotte au nougat glacé**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/08/Charlotte-au-nougat-glac%C3%A9-DSCN7683_27824.jpg)Pour 8 Croquants-Gourmands**  
**- 30 biscuits à la cuiller environ**   
**- 1 boîte 4/4 d'abricots au sirop**  
**- 50 ml de liqueur à l'orange**  
**- 2 feuilles de gélatine (4 g)**  
**- 150 g de fruits confits mélangés (melon, cerises, écorces d'oranges pour moi)**  
**- 100 g de fruits secs émondés, mélangés (amandes, noisettes, pistaches pour moi)**  
**- 4 blancs d'œufs**  
**- 130 g de miel**  
**- 20 g de sucre en poudre**  
**- 400 ml de crème fleurette très froide**

**1 cercle à pâtisserie de 24 cm de diamètre et 5 cm de hauteur**  
(doublé de rhodoïd et le fond fermé par du papier film pour moi)

**Prélever** 100 ml de sirop dans la boîte d'abricots.  
Les mélanger avec la liqueur d'orange dans un petit saladier.  
**Poser le cercle** sur un plat allant au congélateur.  
**Disposer les biscuits** en les laissant un peu dépasser du cercle (les recouper un peu pour avoir la bonne taille).  
**Tremper rapidement** les biscuits dans le sirop et en tapisser tout le tour du cercle en les serrant bien et en mettant le côté bombé vers l'extérieur.  
Tapisser ensuite le fond en mettant cette fois le côté plat des biscuits à l'extérieur.  
Remplir tous les interstices avec des morceaux de biscuits puis tasser le fond avec le dos d'une cuillère. Réserver au frais.  
**Détailler** les fruits confits en petits dés. Concasser grossièrement les fruits secs.  
Mélanger fruits confits et secs en essayant de décoller les fruits confits.

http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Fouetter** les blancs d'œufs en neige ferme avec le sucre.  
En même temps, mettre le miel à bouillir dans une petite casserole, en comptant 2 min pile à partir de l'ébullition.  
Verser alors le miel en filet sur les blancs d'œufs en fouettant à vitesse moyenne jusqu'à refroidissement.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Monter** la crème froide en chantilly et l'incorporer délicatement dans la meringue, en alternant avec le mélange de fruits.  
Verser la préparation dans le moule.  
Tasser en tapotant le moule contre la table.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifPlacer au congélateur jusqu'à ce que la préparation soit dure.  
**Faire tremper** la gélatine dans de l'eau glacée.  
**Égoutter les abricots** et les mixer en ajoutant du sirop jusqu'à obtenir un coulis.  
Prélever 5 cuillerées à soupe de ce coulis dans un bol.  
Le faire chauffer et y dissoudre la gélatine bien essorée. Laisser refroidir.  
**Quand le mélange** est sur le point de prendre, le verser sur la charlotte gelée.  
Remettre au congélateur pendant au minimum 4 heures.  
**Sortir** l'entremets 2 heures avant de le servir.  
Retirer délicatement le cercle.  
**Décorer** avec des fruits confits entiers ou des fruits frais.  
Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment  de la dégustation.  
Présenter avec le coulis bien frais en saucière.