 **Semifreddo au nougat**

 **Pour 8 à 10 Croquants-Gourmands**

**- 200 g de crème fraîche  
- 2 œufs  
- 50 g de sucre  
- 120 g de nougats  
- 1 pincée de sel  
- 2 càs de rhum (facultatif)**

**1 moule à cake de 24 cm X 9 cm**

Couper le nougat en petits éclats.  
Fouetter les blancs d'œufs en neige avec 25 g de sucre.  
Fouetter la crème très froide en chantilly.  
Travailler les jaunes d'œufs avec 25 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Ajouter les éclats de nougat.  
Incorporer délicatement la crème battue et les blancs en neige.  
Mettre le rhum dans le moule et à l'aide d'un pinceau, en badigeonner les parois.  
Déposer la crème au nougat dans le moule.  
Couvrir d'un papier film et entreposer au réfrigérateur pendant 6 heures au minimum.  
Sortir le moule du congélateur et démouler une dizaine de minutes avant de couper en tranches.  
Servir avec un coulis de chocolat ou de fruits rouges.