**Nougat glacé aux mendiants**

[Une image contenant dessert, nourriture, laitier, gâteau

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/01/nougat-glace-aux-mendiants-img-20231227-wa0000.jpg-r-copy.jpg) **Pour 8 à 10 Croquants-Gourmands**

**- 40 g d'abricots secs**  
**- 40 g de raisins secs**  
**- 40 g de fraises ou de figues sèches**  
**- 3 càs de rhum**  
**- 40 g de pistaches non salées**  
**- 40 g d'amandes entières non mondées**  
**- 80 g (40 g + 40 g) de sucre en poudre**  
**- 3** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf)  
**- 3 càs de miel liquide**  
**- 300 ml de crème fleurette**

**1 moule à cake de 27 X 10 X 9 chemisé de papier film**

.  
Découper les [fruits secs](https://recettes.de/fruits-secs) en petits dés et les mettre dans un bol.  
Arroser de rhum, mélanger, couvrir et laisser reposer pendant 1 heure au minimum.  
Couper les amandes et les pistaches en petits morceaux (de la taille des fruits secs). Les faire blondir pour les torréfier dans une poêle sèche.  
Ajouter 40 g de sucre et laisser caraméliser en remuant pour qu'il enrobe les fruits.  
Étaler sur un papier cuisson et laisser refroidir puis séparer les morceaux.  
Pendant ce temps, préparer la meringue italienne.  
Commencer à travailler au fouet les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils commencent à prendre.  
En même temps, faire chauffer dans une casserole le miel et les 40 g de sucre restants.  
Lorsque le mélange atteint la température de 117°C, le verser doucement le long des parois du batteur tout en continuant à battre lentement. Augmenter progressivement la vitesse jusqu'à ce que les blancs soient fermes et froids.  
Monter la crème en chantilly et l'incorporer aux blancs d'œufs délicatement à la spatule.  
Ajouter ensuite les fruits égouttés, les amandes et les pistaches.  
Mélanger délicatement puis verser dans le moule et couvrir.  
Bloquer au congélateur pendant au moins 12 heures (plusieurs jours pour moi).  
Démouler au moment de servir, couper en tranches et accompagner à volonté de coulis de framboise.