

Parfait glacé au nougat (recette de Christophe Michalak)

Parfait glacé :

90 g de blanc d'œuf (3 œufs)
120 g de sucre en poudre
80 g de miel (si c'est possible, miel de châtaigner)
60 g d'eau
350 g de crème fouettée, non sucrée
130 g d'amandes hachées torréfiées
60 g de raisins blonds secs
95 g de cubes de fruits confits
30 g de pistaches torréfiées
25 g de rhum brun

Compotée d'abricots :

1 belle branche de romarin
150 g d'abricots mûrs
3 fruits de la passion
Sucre cassonade
Fleur de sel

Torréfiez les amandes et les pistaches (au four à 180 °C) afin d'en développer les saveurs.

Monter la crème liquide (au fouet ou au batteur), pas trop ferme, et en réserver 350 g au réfrigérateur.

Blanchir les raisins secs pour les réhydrater : faire bouillir un peu d'eau, et y jeter les raisins secs. Arrêter le feu dès la première ébullition et laisser gonfler les raisins dans l'eau chaude.

Compotée d'abricots : dénoyauter et couper les abricots en morceaux de taille moyenne. Dans un bol assaisonner les abricots avec une petite pincée de fleur de sel, une cuillerée à café de cassonade et un peu de jus de la passion (après avoir éliminé les grains des fruits). Brûler le romarin dans une plaque à l'aide d'un chalumeau (ou sur la flamme d'un brûleur de cuisinière) pour lui donner un goût de fumé. Placer une grille par-dessus et déposer les abricots dessus. Enfourner à 240 °C pendant environ 15 mn pour rôtir les abricots et laisser le romarin les parfumer. Puis les mixer pour obtenir une purée qu'on laisse refroidir au réfrigérateur.

Séparer les blancs des œufs et les placer dans la cuve du batteur avec une pincée de sel. Commencer à les monter. Faire bouillir l'eau, le sucre et le miel et porter le mélange à 121 °C (précisément). Lorsque les blancs sont à moitié montés, verser progressivement le mélange d'eau, de sucre et de miel à 121 °C, et laisser tourner le batteur jusqu'à complet refroidissement. On obtient ainsi une meringue italienne.

Egoutter les raisins secs, les déposer dans un bol avec les fruits confits et ajouter le rhum. Mélanger et réserver au congélateur (environ 5 mn) pour que le tout soit bien froid au moment du mélange.

Concasser les pistaches préalablement torréfiées et les mélanger avec les amandes également torréfiées. S'assurer que ce mélange est froid, sinon le passer également quelques minutes au congélateur.

Mélanger les fruits confits, les raisins, les amandes et les pistaches concassées dans la meringue, au fouet. Ajouter la crème montée et mélanger **délicatement** pour obtenir un mélange homogène.

Mouler cet appareil dans le un contenant qui sera servi à table. Faire des assises sur le dessus pour, **ultérieurement**, recueillir la compotée d'abricots (la compotée d'abricots n'est pas congelée). Mettre le plat au congélateur et laisser prendre.

Avant de servir : sortir le parfait du congélateur environ 15 à 20 mn avant, à température ambiante (il faut une consistance ferme mais facile à servir avec une cuillère), et garnir les assises de la compotée d'abricots rôtis au romarin. Puis servir.
