

Bûche glacée à la nougatine

6 pers | 50 mn | 30 mn

Les **ingrédients**

- 75 g de beurre
- 75 g de chocolat
- 75 g de sablés
- 30 g d'amandes
- 1 L de glace vanille
- 150 g poudre d'amandes
- 75 g de sucre en poudre

La **recette**

Etape 1

Mettre le beurre et le chocolat cassé en petits morceaux dans une casserole pour faire fondre au bain marie.

Etape 2

Dès que le mélange est fondu, retirer du feu et ajouter les sablés réduits en fine poudre ainsi que les amandes.

Etape 3

Verser cette pâte dans un plat en l'étalant, puis la laisser refroidir et durcir. Emietter la préparation avec une fourchette.

Etape 4

Faire ramollir la glace à la vanille à moitié en la plaçant 30 min au réfrigérateur. Incorporer rapidement les fragments de chocolat et tasser la glace dans un moule. Remettre à congeler pour faire durcir l'ensemble.

Etape 5

Chauffer à sec une poêle à fond anti adhésif. Mélanger sucre et amandes effilées et verser dans la poêle en remuant bien, sans arrêt, jusqu'à ce que l'ensemble soit caramélisé.

Etape 6

Mettre sur une plaque beurrée, laisser refroidir, puis concasser et broyer au mixeur.

Etape 7

Tasser la moitié de cette nougatine sur la glace, en pressant bien. Remettre à congeler et laisser la glace dans son moule pendant 30 min au réfrigérateur.

Etape 8

Saupoudrer légèrement les tranches de glace avec le reste de nougatine.