

## Recette filmée du Nougat glacé parvé

Écrit par Juste1Kif

Mardi, 17 Février 2009 10:30 - Mis à jour Mardi, 17 Février 2009 10:31

---



Bonjour à tous,

Suite à une de vos demande voici la recette du nougat glacé parvé, moi personnellement je le prefere au nougat glacé normal mais essayer et vous me direz! Si vous voulez la recette du nougat glacée vous remplacer la nutriwhip par de la creme liquide que vous fouettée en chantilly, petite précision j'ai mis dans ma recette des raisins secs je ne le vous conseil pas trop car au congelateur ils sont devenus très dur et ce n'était pas très agreable et oui on apprend de nos erreurs, par contre tous ce qui est noix, noisettes, pistaches, amandes n'hesitez pas!

Je vous recommande de le preparer dans un grand moule silicone ou individuel type moule a muffins, bon passons aux ingredients:

3 oeufs

4dl de creme fraiche parvé (nutri)

2 cuill a supe d'eau de fleur d'oranger (facultatif moi j'en met pas)

120g de sucre

## **Recette filmée du Nougat glacé parvé**

Écrit par Juste1Kif

Mardi, 17 Février 2009 10:30 - Mis à jour Mardi, 17 Février 2009 10:31

---

100g de miel

75g de pistaches 150g d'amandes effilées .....

[Recette filmée du nougat glacé parvé](#)

envoyé par [lolomad04](#)