

## Ingrédients :

3 oeufs

100 gr de miel acacia

100 gr de sucre

100 gr de fruits confits

100 gr de fruits secs (amandes, noisettes ou pistaches)

400 gr ( 40 à 50 cl ) de crème liquide à 30 ou 35 % mg minimum

## Recette :

Séparer les blancs des jaunes

Monter les blancs en neige

Ajouter le miel et le sucre aux jaunes d'oeufs et bien les mélanger

Incorporer à ce mélange les fruits confits et secs

Ajouter délicatement les blanc en neige

Monter la crème liquide en crème chantilly

Incorporer la crème chantilly au 1er mélange

Verser le tout dans un moule à cake chemisé de film alimentaire

Mettre au congélateur pendant 12 heures minimum

Servir avec un coulis de fruits rouges ou d'abricots.