



Desserts glacés

Parfait aux fruits rouges et à la rhubarbe



4h05 **25 min** **40 min** **3h** **411**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Compote de rhubarbe

500 g **Rhubarbe**
100 g **Sucre semoule**
2 c. à soupe **Eau**

Parfait aux fruits rouges

350 g **Fruits Rouges**
20 cl **Crème liquide (fleurette)**
200 g **Sucre semoule**
6 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
1 c. à soupe **Maïzena**

Étape 1

Préparation de la compote de rhubarbe

- 1 Laver les bâtons de rhubarbe et couper les extrémités plus dures.
- 2 A l'aide d'un couteau, inciser le côté arrondi de chaque bâton et tirer sur les fibres pour les enlever.
- 3 Normalement, on tire aussi la fibre du côté plat du bâton. Mais pour obtenir une compote plus rose, ne pas enlever cette partie.
- 4 Couper les bâtons de rhubarbe en tronçons réguliers.
- 5 Les mettre dans une casserole, ajouter le sucre et l'eau.
- 6 Faire cuire à feu très doux, en remuant de temps en temps.
- 7 Arrêter la cuisson quand les tronçons commencent à se défaire.
- 8 Mélanger et bien faire refroidir la compote avant de s'en servir.

Étape 2

Préparation du parfait aux fruits rouges

- 1 Mettre les fruits rouges dans une casserole avec la moitié du sucre.

- 2 Porter à ébullition à feu moyen jusqu'à ce que le sucre devienne un sirop. Remuer de temps en temps.
- 3 Retirer du feu et bien faire refroidir le sirop aux fruits rouges.
- 4 Une fois refroidi, ajouter la maïzena au sirop et mélanger pour bien la faire incorporer.
- 5 Mettre les jaunes d'oeufs dans un cul de poule, y ajouter l'autre moitié du sucre et battre afin d'obtenir un mélange onctueux.
- 6 Ajouter le sirop aux fruits rouges à ce mélange, remuer bien pour faire amalgamer tous les ingrédients.
- 7 Dans un autre cul de poule, mettre la crème et la fouetter jusqu'à ce qu'elle monte en chantilly.
- 8 Ajouter la chantilly au mélange et, à l'aide d'une cuillère en bois, remuer du haut vers le bas pour obtenir une seule crème lisse et onctueuse.
- 9 Verser la crème obtenue dans un moule à cake.
- 10 Mettre le moule dans le congélateur et laisser prendre le parfait minimum 3 heures avant de le servir.
- 11 Pour un parfait bien glacé, doubler le temps de repos au congélateur.

Étape 3

Dressage du parfait aux fruits rouges et à la rhubarbe

- 1 Au moment de servir le parfait, en couper deux tranches par personne et les napper avec la compote de rhubarbe.
- 2 Servir aussitôt.