



## Desserts glacés

# Parfait au café



**6h15**

TEMPS TOTAL

**15 min**

PRÉPARATION

**0**

CUISSON

**6h**

REPOS

**313**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour le parfait

4 unité(s) entière(s)

**Jaune(s) d'oeuf**

100 g **Sucre semoule**

20 cl **Crème liquide (fleurette)**

1 c. à café **Extrait de café**

### Étape 1

#### Préparation du parfait au café

- 1 Fouetter la crème jusqu'à obtention d'une chantilly ferme. Réserver au réfrigérateur en la couvrant d'un film alimentaire.
- 2 Verser le sucre dans une casserole avec un peu d'eau et faire chauffer sur feu très doux jusqu'à obtention d'un sirop.
- 3 Mettre les jaunes d'œufs dans un saladier. Verser le sirop dessus et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit refroidi.
- 4 Ajouter l'extrait de café, mélanger.
- 5 Ajouter la chantilly et l'incorporer délicatement à l'aide d'une maryse.
- 6 Faire bien attention à ne pas faire de mouvement trop brusque, la chantilly risquerait de retomber.
- 7 Verser la préparation dans des moules individuels.
- 8 Mettre au congélateur pendant au moins 6 heures.

### Étape 2

#### Dressage

- 1 Passer les moules sous l'eau chaude pour les démouler.

2 Disposer les parfaits dans des assiettes et servir.