Desserts glacés

Parfait à la vanille et coulis de fruits

6h55	20 min	5 min	6h30	422
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le parfait

4 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
100 g **Sucre semoule**
55 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 c. à café **Extrait de vanille**

Ingrédients pour le coulis

350 g **Framboise**
40 g **Sucre semoule**
1 **Citron(s)**

Étape 1

Préparation du parfait

1. Avant de commencer, mettre la crème liquide ainsi que le saladier au congélateur au moins 1/2 heure.
2. Fouetter la crème jusqu'à obtention d'une chantilly ferme. Réserver au réfrigérateur.
3. Verser le sucre dans une casserole avec un peu d'eau et faire chauffer jusqu'à obtenir un sirop.
4. Mettre les jaunes d'œufs dans un saladier.
5. Verser le sirop sur les jaunes et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit froid.
6. Ajouter l'extrait de vanille, mélanger.
7. Ajouter la chantilly et l'incorporer délicatement.
8. Verser la préparation dans des moules individuels.
9. Mettre au congélateur pendant au moins 6 heures.

Étape 2

Préparation du coulis

1. Trier les framboises afin de retirer celles qui sont gâtées.
2. Les mettre dans le bol du mixeur et les mixer.
3. Afin de retirer les pépins, passer le coulis obtenu au

presse-purée posé sur un saladier en utilisant la grille fine.

4 Ajouter le sucre ainsi que le jus de citron. Mélanger et réserver au frais.

Étape 3

Dressage

1 Démouler les parfaits glacés en passant les moules sous l'eau chaude.

2 Les dresser sur une assiette. Napper de coulis et servir immédiatement.