



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.