

Desserts glacés

Parfait glacé au thé matcha


2h35

TEMPS TOTAL

35 min

PRÉPARATION

0

CUISSON

2h

REPOS

277

CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour le
parfait glacé**

6 cl **Eau**
150 g **Sucre semoule**
9 g **Thé**
6 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
45 ml **Crème liquide
(fleurette)**
1 **Sucre glace**

**Ingrédients pour le
dressage**

1 **Sucre glace**

Étape 1

Préparation de la chantilly

- 1 Tailler du papier sulfurisé en bandes à l'aide de ciseaux et les disposer tout autour des ramequins, 1 cm au-dessus du bord, puis agraffer pour que cela tienne bien.
- 2 Sortir le saladier du congélateur puis verser la crème liquide et le thé matcha.
- 3 Fouetter le mélange à l'aide d'un batteur pour faire monter la crème.
- 4 Réserver la chantilly au réfrigérateur quand elle est bien montée.

Étape 2

Préparation du sabayon et finitions

- 1 Faire chauffer l'eau avec le sucre semoule dans une casserole jusqu'à ce que la température atteigne 125°C.
- 2 Verser les jaunes dans la cuve d'un batteur et fouetter à vitesse maximum.
- 3 Vérifier la température du sirop à l'aide d'un thermomètre à sucre et le verser sur les jaunes en battant à petite vitesse.
- 4 Fouetter ensuite à vitesse maximum jusqu'à complet

refroidissement.

- 5 Stopper le batteur et réserver le sabayon.
- 6 Sortir la chantilly du réfrigérateur et en incorporer un peu dans le sabayon à l'aide d'une maryse.
- 7 Mélanger à l'aide d'un fouet.
- 8 Ajouter le reste de chantilly et fouetter avec des mouvements circulaires pour bien l'incorporer.
- 9 Verser la préparation dans les ramequins jusqu'en haut du papier sulfurisé à l'aide d'un pochon.
- 10 Lisser le dessus à l'aide d'une spatule plate.
- 11 On peut également utiliser des moules à muffins en silicone. Les garnir de la même façon.
- 12 Tapoter les moules pour enlever les bulles d'air.
- 13 Lisser également le dessus à l'aide d'une spatule plate.
- 14 Réserver les moules et les ramequins au congélateur pendant au moins 2 heures.
- 15 On peut planter des cuillères dans les moules à muffins avant qu'ils ne soient complètement glacés pour en faire des glaces pour les enfants.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les moules et les ramequins du congélateur.
- 2 Démouler les moules et les déguster comme une glace.
- 3 Poser le manche d'une spatule en bois sur les ramequins pour faire une démarcation et les saupoudrer de sucre glace à l'aide d'une passette.
- 4 Ôter la spatule et le papier sulfurisé qui entoure les moules.
- 5 Dresser les ramequins sur une ardoise et servir.