



PARFAIT GLACÉ FRAISE ET MERINGUES

avec le chef Stephan Vogt

INGRÉDIENTS

Dessert

Parfait glacé

- 2 oeufs
- 40 g de sucre
- 400 g de fraises
- 1 citron
- 2 dl de crème entière

Meringue française

- 100 g de blanc d'œufs
- 100 g de sucre
- 100 g de sucre glace

PRÉPARATION

Oeufs

01. Casser les oeufs dans un bol puis ajouter le sucre.
02. Battre 4 à 5 minutes jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
03. Réserver.

Fraises

04. Retirer la queue des fraises et les placer dans un récipient.
05. Ajouter le jus d'un citron pressé, mixer.
06. Passer le jus au chinois afin d'obtenir un coulis bien lisse et de retirer les pépins.

Crème fouettée

07. Battre la crème (bien froide) jusqu'à ce qu'elle soit moelleuse.

Masse parfait glacé

08. Ajouter 250 g de coulis fraise au mélange oeuf-sucre, mélanger.
09. Incorporer délicatement la crème fouettée.



recette de l'émission du
28.06.2024



Moulage

- 10.** Verser la préparation dans les moules de votre choix.
- 11.** Glisser au congélateur 5 à 6 heures.
- 12.** Démouler au moment du dressage.

Meringues

- 13.** Mélanger les blancs d'oeufs avec 50 g de sucre, laisser monter.
- 14.** Ajouter les 50 g de sucre restants et battre jusqu'à ce que ça soit bien ferme.
- 15.** Ajouter le sucre glace et battre à nouveau.
- 16.** Placer la masse dans une poche à douille.
- 17.** Sur une plaque recouverte d'un papier cuisson, former des tubes bien droits ainsi que des petits dômes.
- 18.** Enfourner 1 heure à 98°C.

DRESSAGE

- 01.** Mettre 1 à 2 cuillères de coulis dans l'assiette et former un arrondi.
- 02.** Déposer deux parfaits, un debout et l'autre couché.
- 03.** Agrémenter avec un tube de meringue partagé en deux et quelques petits dômes.
- 04.** Ajouter des morceaux de fraise sur le tour de l'assiette.

