



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

PARFAIT GLACÉ FRAISE ET MERINGUES

avec le chef Stephan Vogt

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'œufs 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.

