



PARFAIT GLACÉ AU CYNORRHODON

avec la cheffe Aline Jeandrevin

INGRÉDIENTS

Dessert

- 6 jaunes d'oeufs
- 100 g de sucre
- 2 cs de sucre vanillé
- 1 pot de confiture de cynorrhodon
- 4 blancs d'oeufs
- 2 cs de sucre
- 4 dl de crème fouettée
- Zeste de citron vert (bio)

PRÉPARATION

- 01.** Battre les jaunes avec 1/2 pot de marmelade jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement et soit onctueux. Réserver dans un bol.
- 02.** Fouetter la crème et l'ajouter au mélange oeufs/cynorrhodon, mélanger. Ajouter du zeste de citron vert.
- 03.** Monter les blancs en neige, ajouter le sucre à mesure et fouetter jusqu'à obtenir une masse bien ferme.
- 04.** Incorporer les blancs d'oeufs à la masse en douceur sans les casser.
- 05.** Remplir le bac de congélation en alternant une couche de parfait et une couche de marmelade.
- 06.** Tirer des traits avec une cuillère afin que la confiture se mélange à la préparation et obtenir des jolies marbrures lors du façonnage des boules de glace.
- 07.** Égaliser puis placer au congélateur au minimum 4 à 6 heures.

Bonne dégustation!



recette de l'émission du
06.12.2024