



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

**TEMPS DE PREPARATION: 30 mn**

**NOMBRE DE PARTS : 6**

### **PARFAIT AUX MÛRES**

#### **INGREDIENTS:**

250 g de mûres  
120 g de sucre semoule  
3 jaunes d'œufs  
25 cl de crème liquide  
60 g de noisettes concassées grillées  
100 g de chocolat noir  
3 c. à café de liqueur de mûres

#### **METHODE :**

Un véritable dessert glacé de fêtes...avec simplicité ! Pendant l'Antiquité, les Grecs utilisaient la mûre du mûrier pour calmer des maux de gorges, maintenant on l'utilise pour satisfaire nos papilles et leur gourmandise, ce qui est loin d'être désagréable !

Préparez les mûres, en les équeutant puis nettoyez-les à l'aide d'un linge humide.

Clarifiez les œufs afin de récupérer les jaunes que vous mettez dans un récipient.

Versez 12cl d'eau dans une casserole, ajoutez le sucre, puis portez le tout à ébullition. Laissez cuire une minute puis retirez du feu.

Fouettez les jaunes d'œufs à l'aide d'un batteur électrique, tout en versant petit à petit le sirop de sucre obtenu précédemment. Poursuivez jusqu'à complet refroidissement. Cette préparation doit blanchir et prendre du volume, ce qui peut prendre entre 10 à 15 mn. Ajoutez la liqueur de mûres.

Montez la crème liquide en « Chantilly » à l'aide d'un fouet, puis incorporez-y délicatement le mélange jaunes-sirop de sucre à l'aide d'une cuillère en bois.

Ajoutez les mûres et les noisettes aussi délicatement que possible afin de préserver un maximum de volume et d'onctuosité.

Versez le tout dans un moule à cake tapissé de film alimentaire et placez-le immédiatement au congélateur pendant 5 heures minimum.

Pour le chocolat, taillez-le à l'éplucheur pour former des copeaux.

Lorsque le temps nécessaire est terminé, démoulez le parfait glacé sur un plat à servir et retirez le film alimentaire.

Parsemez les copeaux de chocolat sur toute la surface, disposez quelques mûres et présentez le tout au centre de votre table.

Je vous dirais bien volontiers que cette recette est un secret bien gardé depuis fort longtemps, mais ce serait vous mentir. Servez, dégustez et savourez ce délicieux dessert au goût de fêtes !