



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

TEMPS DE PREPARATION: 30 mn

PARFAIT GLACÉ A LA FRAISE ET AUX FRAMBOISES

INGREDIENTS:

8 jaunes d'œufs
170 g de sucre semoule
100 g d'eau
25 cl de crème liquide
100 g de fraises
80 g de framboises

METHODE :

Pas besoin de sorbetière ou de turbine à glace ! Vous allez faire un délicieux dessert glacé digne des meilleurs glaciers italiens. Une explosion de saveurs aux fruits rouges dans un écrin de glace !

Commencez par préparer les fraises et les framboises, en les équeutant puis nettoyez-les à l'aide d'un linge humide.

Mixer tous ces fruits, puis passez la pulpe dans une passoire assez fine ou un chinois étamine.

Versez l'eau dans une casserole, ajoutez le sucre, puis portez le tout à ébullition.

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

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 cette préparation à la pulpe de fruits rouges toujours aussi délicatement afin de préserver un maximum de volume et d'onctuosité.

Versez le tout dans un moule et placez-le immédiatement au congélateur pendant 4 heures.

Lorsque le temps nécessaire est terminé, démoulez le parfait glacé sur un plat à servir, en trempant éventuellement le moule quelques secondes dans l'eau chaude.

Ajoutez quelques fraises et framboises fraîches sur le dessus, éventuellement quelques feuilles de menthe pour l'effet « couleur », et le tour est joué.

Je vous dirais bien volontiers que cette recette est un secret bien gardé depuis trois générations, mais ce serait vous mentir, par contre une chose est certaine, c'est que tous ceux qui auront la chance de côtoyer votre table, seront les gourmands les plus heureux du monde. Le Chef c'est Vous bien sûr !