

Parfait glacé à la vanille et citron, compotée de framboises au poivre de Sichuan, biscuits de Reims

Recette pour 24

Description

Parfait glacé en verrine ou joliment démoulé dans une assiette, accompagné d'une compotée de framboise au poivre de Sichuan et de biscuits de Reims moelleux et croquants, légèrement rosés.

L'astuce du chef

En verrine ou démoulé!

Ingrédients

Parfait Glacé

- 100 Gr Sucre
- 25 Gr Eau
- 75 Gr Jaune d'œuf
- 1 Gousse(s) Vanille de madagascar
- 2 Unité(s) Citron
- 250 Ml Crème 35% à fouetter

Compotée de framboises au poivre de Sichuan

- 425 Gr Framboises
- 35 Gr Sucre
- 60 Ml Eau
- 0.50 Unité(s) Jus de citron
- 4 Pincée(s) Poivre de sichuan
- 3 Gr Pectine

Biscuits de Reims

- 5 Unité(s) Jaune d'œuf
- 100 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Oeuf entier
- 5 Unité(s) Blanc(s) d'œuf(s)
- 25 Gr Sucre
- 65 Gr Farine
- 65 Gr Féculé de maïs
- 3 Goutte(s) Colorant rouge alimentaire
- 150 Gr Sucre glacé

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **356 F°**

Parfait Glacé, citron, vanille

Faites des zests avec 1 citron et du jus avec les 2. Dans un batteur électrique idéalement, fouettez avec énergie les jaunes d'œufs avec 1 cuillère à soupe d'eau, jusqu'à que le mélange ait pris au moins 2 à 3 fois son volume. Pendant ce temps, dans une casserole, versez l'eau, le sucre et porter le tout à ébullition durant 1 minute. Hors du feu, versez le jus de citron dans le sirop, puis versez l'ensemble délicatement dans vos jaunes d'œufs émulsionnés. Ajoutez-y les graines d'une gousse de vanille, les zests de citron, laissez tourner le batteur jusqu'à refroidissement total du mix (bombe). Dans un bol avec l'aide d'un fouet, montez en chantilly votre crème 35%, puis réservez-la au

frigo. Une fois que vos jaunes sont bien froids, arrêtez le batteur électrique, puis incorporez délicatement votre crème montée en pliant. Versez votre parfait dans les moules ou les verrines.

Compotée de framboises

Dans une casserole, versez l'eau le sucre mélangés avec la pectine et les framboises. Cuire doucement l'ensemble jusqu'à que les framboises se défassent. Mélangez délicatement à la spatule en bois et ajoutez-y votre jus de citron. Laissez refroidir votre compotée dans le frigo.

Biscuits de Reims

Mélangez les jaunes avec le sucre, ajoutez l'œuf dans un deuxième temps et mélangez à nouveau, le tout avec énergie. Ajoutez votre colorant rouge. Ensuite, tamisez la fécule et la farine, puis incorporez-la au mélange d'œufs. Montez les blancs et serrez-les avec le sucre, incorporez une première moitié des blancs montés avec le mix délicatement, puis la deuxième partie des blancs sans trop travailler la pâte. Pochez avec un sac à pâtisserie muni d'une douille n8, environ 4 cm de diamètre, comme des macarons, sur une plaque avec papier cuisson. Saupoudrez de sucre glace une première fois, 2 à 3 minutes plus tard renouveler l'opération. Enlevez l'excédent en tapotant votre plaque. Environ 15 min de cuisson.

Montage

Suivant la situation, le parfait sera démoulé ou en verrine. Ajoutez-y la compotée de framboises et disposez deux biscuits de Reims à côté suivant la situation. Vous pouvez saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Bon appétit!