

Parfait glacé au Cointreau, suprêmes d'agrumes, éclats d'amandes torréfiées

Recette pour 4 personnes

Description

Dans une verrine, le parfait glacé au Cointreau, sur lequel sont placés de jolies suprêmes d'agrumes agrémentés de graines de vanille de Madagascar. Ici et là des éclats de noisette caramélisés.

L'astuce du chef

Vous pouvez utiliser n'importe quel autre alcool pour parfumer votre parfait.

Ingrédients

Parfait Glacé

- 7 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Cuil. à soupe Eau
- 200 Gr Sucre
- 50 Ml Eau
- 500 Ml Crème 35% à fouetter
- 35 Ml Cointreau

Suprêmes d'Agumes

- 2 Unité(s) Orange
- 1 Unité(s) Pamplemousse rose
- 1 Unité(s) Gousse de vanille

Éclats de noisette

- 12 Unité(s) Noisettes
- 95 Gr Sucre glacé

Préparation

- Temps de préparation **120 mins**

Parfait glacé

Dans un premier temps, mettez les jaunes dans le bol du batteur avec une cuillère à soupe d'eau. Fouettez au batteur à la vitesse maximale. Pour faire le sirop, portez à ébullition l'eau et le sucre dans une casserole (l'ébullition se fait sur toute la surface du sirop). Retirez la casserole du feu, diminuez la vitesse du batteur et versez délicatement le sirop chaud sur le bord du bol. Augmentez à nouveau la vitesse du fouet jusqu'à refroidissement total du mix (faites attention à ce que cela n'éclabousse pas partout). Laissez tourner et ajoutez le Cointreau. Une fois le mix refroidi, débarrassez-le dans un bol et laissez-le au frigo. Utilisez le bol du batteur pour monter votre crème 35%, incorporez délicatement avec un fouet la crème montée avec le mix (Bombe) que vous avez au frigo. Ajustez le goût du Cointreau si nécessaire. Il ne vous reste plus qu'à remplir vos moules et les placer au congélateur. 2 heures de congélation minimum sont nécessaires.

Suprêmes d'agrumes

À l'aide d'un couteau (idéalement filet de sole ou couteau d'office), coupez chaque extrémité de l'agrumes (pôle nord/pôle sud). Avec la lame de votre couteau, coupez la peau du fruit du haut vers le bas jusqu'à la chair de l'agrumes. Il ne doit pas rester de peau blanche sur la chair. Ensuite, prélevez

les suprêmes avec votre couteau de manière à ne retirer que la chair. Fendre la gousse de vanille et gratter les graines, mettez vos suprêmes dans un bol et mélangez soigneusement avec les graines de vanille.

Noisettes

Dans une casserole sur un feu moyen, remuez sans cesse les noisettes avec le sucre glace jusqu'à ce que les noisettes soient enrobées d'un caramel blond. Laissez refroidir vos noisettes caramélisées sur un papier cuisson. Enfin, avec le plat de la lame de votre couteau, écrasez légèrement les noisettes.

Bon appétit!