



Prendre le large en cuisinant

Prendre le large en cuisinant

Parfait glacé à la fraise et son coulis

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

1,1 kg de fraises fraîches

600 ml de crème entière 35%

200 g de blanc d'œuf
(1 blanc environ 25g)

400 g de sucre semoule

20 ml de jus de citron

Mise en place

1. Laver les fraises, enlever les pédoncules et les couper en morceaux.
2. Dans un bol, mixer les fraises à l'aide d'un mixer plongeant.
3. Passer la purée obtenue dans une passoire fine et ajouter quelques gouttes de jus de citron.
4. Prélever les 2/3 de purée de fraise pour la réalisation du parfait glacé. Conserver le reste pour obtenir le coulis en ajoutant un peu de sucre (10% sucre). Réserver au frigo.
5. Monter la crème fouettée et la réserver au frigo.
6. Réaliser une meringue à chaud. Mettre les blancs et le sucre dans une bassine que vous disposerez sur un bain marie. Fouetter ce mélange sans cesser de remuer jusqu'à 50° C environ. Puis fouetter jusqu'à refroidissement (un batteur ménager peut être utilisé).
7. Enfin, mélanger délicatement la meringue dans le coulis à l'aide d'un fouet, puis ajouter la crème fouettée.

8. Garnir 4 cercles de 7,5 cm de diamètre et 4 cm de haut, ramequins ou verrines... Mettre au congélateur plusieurs heures.

9. Pour le dressage, une fois les parfaits congelés, les décercler, les placer sur assiettes et les napper de coulis.

Bon appétit !
Geoffroy Lemarquis

