

alimentarium



Parfait glacé

Parfait glacé

Bricelet sucré pour cône de glace

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

60 g de sucre cristallisé

40 g de beurre

4 oeufs

60 g de farine

60 ml d'eau

40 ml de couverture foncée

Réalisation

- Cuire l'eau et le sucre et laisser refroidir
- Travailler le beurre en pommade, ajouter les oeufs et bien mousser
- Ajouter la farine, la pincée de sel, puis le sirop de sucre
- Bien mélanger la pâte et la laisser reposer au réfrigérateur pendant 24h
- Chauffer le fer à bricelets
- Déposer une portion de pâte sur le fer, cuire et rouler sur un cône
- Laisser refroidir

Parfait glacé à la fraise

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

2 oeufs

80 g de sucre cristallisé

120 g de fraises fraîches

200 ml de crème 35%

Réalisation

- Monter les blancs d'oeufs avec le sucre
- Ajouter les fraises coupées en brunoise et incorporer la crème fouettée
- Couler un peu de couverture dans le cône pour boucher la base
- Remplir le cône en bricelet avec le parfait et congeler

Parfait glacé

Sorbet citron

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

40 ml de jus de citron

40 g de sucre

40 ml d'eau

200 g de sel

800 g de glace pilée

Réalisation

- Mélanger la glace pilée avec le sel pour faire baisser la température
- Placer le récipient pour congeler le sorbet
- Verser le sirop de sucre mélanger avec le jus de citron
- Brasser avec une cuillère à café pour faire congeler le mélange