



Desserts glacés

Parfait au café



6h15

TEMPS TOTAL

15 min

PRÉPARATION

0

CUISSON

6h

REPOS

313

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le parfait

4 unité(s) entière(s)

Jaune(s) d'oeuf

100 g **Sucre semoule**

20 cl **Crème liquide (fleurette)**

1 c. à café **Extrait de café**

Étape 1

Préparation du parfait au café

- 1 Fouetter la crème jusqu'à obtention d'une chantilly ferme. Réserver au réfrigérateur en la couvrant d'un film alimentaire.
- 2 Verser le sucre dans une casserole avec un peu d'eau et faire chauffer sur feu très doux jusqu'à obtention d'un sirop.
- 3 Mettre les jaunes d'œufs dans un saladier. Verser le sirop dessus et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit refroidi.
- 4 Ajouter l'extrait de café, mélanger.
- 5 Ajouter la chantilly et l'incorporer délicatement à l'aide d'une maryse.
- 6 Faire bien attention à ne pas faire de mouvement trop brusque, la chantilly risquerait de retomber.
- 7 Verser la préparation dans des moules individuels.
- 8 Mettre au congélateur pendant au moins 6 heures.

Étape 2

Dressage

- 1 Passer les moules sous l'eau chaude pour les démouler.

2 Disposer les parfaits dans des assiettes et servir.