

*Desserts glacés*

# Parfait glacé au miel d'acacia, pain de gènes aux amandes et pistaches

**3h50**

TEMPS TOTAL

**1h**

PRÉPARATION

**50 min**

CUISSON

**2h**

REPOS

**943**

CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes**Ingrédients pour le  
mousseux Gianduja**

80 g **Pâte à tartiner**  
40 g **Praliné**  
80 ml **Crème fraîche  
épaisse**  
160 g **Crème liquide  
(fleurette)**

**Ingrédients pour le  
parfait au miel**

20 ml **Eau**  
20 g **Sucre semoule**  
90 g **Miel**  
60 g **Jaune(s) d'oeuf**  
320 g **Crème liquide  
(fleurette)**

**Ingrédients pour le pain  
de Gènes**

120 g **Oeuf(s) entier(s)**  
120 g **Pâte d'amande**  
40 g **Beurre**

**Étape 1**

Préparation du mousseux Gianduja

- 1 Faire bouillir la crème épaisse dans une casserole.
- 2 Verser le Gianduja et le praliné, remuer avec une cuillère en bois. Laisser refroidir.
- 3 Mettre au préalable un saladier au congélateur pendant 30 minutes. Puis y verser la crème fleurette et la battre en chantilly à l'aide d'un batteur. Incorporer délicatement la crème montée à la crème au chocolat à l'aide d'une maryse.
- 4 Déposer le mousseux sur du rhodoid et mouler en forme de tube. Réserver au congélateur.

**Étape 2**

Préparation du parfait au miel

- 1 A l'aide d'un batteur, monter la crème en chantilly dans un saladier très froid jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.
- 2 Dans une casserole, faire chauffer l'eau et le sucre avec un thermostat de cuisine.  
  
Quand le sirop atteint 121°C, retirer du feu. Verser les

- 3 jaunes et le miel en remuant jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 4 Ajouter la crème montée et mélanger.
- 5 Verser la préparation dans un moule à hauteur de 2 cm. Réserver au congélateur jusqu'à ce que la mousse devienne consistante.
- 6 Quand le parfait a pris une consistance dure, couper en rectangles et réserver au frais.

### Étape 3

#### Préparation du pain de Gênes

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Dans la cuve d'un batteur, fouetter énergiquement la pâte d'amande et les œufs. Vérifier la consistance à l'aide d'une maryse, la pâte doit former un ruban.
- 3 Tamiser la farine et la levure à l'aide d'un tamis dans un bol puis ajouter les pistaches et les amandes grillées.
- 4 Mélanger puis incorporer dans la pâte d'amande, battre puis ajouter le beurre.
- 5 Verser la préparation dans un cadre à pâtisserie et enfourner pendant 7 minutes.
- 6 Quand le pain est cuit, le découper pendant qu'il est encore chaud et détailler des tranches rectangulaires à l'aide d'un couteau scie.

### Étape 4

#### Préparation de la sauce orange

- 1 Faire réduire de moitié le jus d'orange dans une casserole sur feu vif.
- 2 Incorporer le miel puis la pectine.
- 3 Faire chauffer jusqu'à ébullition puis réserver au réfrigérateur.

### Étape 5

#### Préparation des tuiles aux cacahuètes

- 1 Préchauffer un four à 180°C (Th.6).
- 2 Faire chauffer une casserole avec le glucose, l'eau et le sucre jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur caramel.
- 3 Incorporer les cacahuètes, mélanger puis ôter la casserole du feu. Laisser refroidir.
- 4 Une fois le caramel dur, mixer dans un blender.
- 5 Déposer la poudre obtenue sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Enfourner jusqu'à ce que la poudre soit fondue.
- 6 Sortir du four et tailler des rectangles. Réserver.

### Étape 6

#### Dressage

- 1 Déposer une tranche de pain de Gênes sur une assiette

35 g **Farine**  
 5 g **Levure de boulanger**  
 40 g **Amande(s) entière(s)**  
 20 g **Pistaches**

#### Ingrédients pour la sauce orange

480 ml **Jus d'orange**  
 70 g **Miel**  
 4 g **Pectine**

#### Ingrédients pour les tuiles cacahuètes

60 g **Glucose**  
 60 g **Cacahuète(s)**  
 60 g **Sucre semoule**  
 4 c. à soupe **Eau**

puis disposer deux couches de tuile.

**2** Déposer une tranche de parfait glacé puis le mousseux au Gianduja préalablement découpé en rondins.

**3** Napper de sauce orange autour du parfait.