

Glaces

Semifrio de aji verde (parfait au piment vert)



8h40 **30 min** **10 min** **8h** **357**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du parfait au piment

- 1 Laisser tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
- 2 Laver les piments puis les couper en deux dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Les tailler en brunoise à l'aide d'un couteau éminceur puis les réserver dans un bol.
- 4 Se laver immédiatement les mains à la fin de ce taillage pour éviter de se piquer les yeux, par exemple.
- 5 Verser 2/3 du sucre dans une casserole et couvrir avec un peu d'eau.
- 6 Laisser chauffer sur feu doux jusqu'à obtention d'un sirop.
- 7 Essorer la gélatine avec les mains puis l'ajouter au sirop. Remuer à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce qu'elle soit incorporée au sirop.
- 8 Ajouter ensuite les piments coupés en dés dans le sirop puis mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 9 Sortir hors du feu et débarrasser le mélange dans un bol.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le parfait au piment vert

60 g **Piment(s)**
125 g **Crème chantilly**
3 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
80 g **Sucre semoule**
1.5 feuille(s) **Feuille de gélatine**

Ingrédients pour les zestes d'oranges caramélisés

2 **Orange(s)**
1 pincée(s) **Sel**
60 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour le dressage

8 **Framboise**
1 branche(s) **Menthe fraîche**
1 **Romarin**

- 10 Mettre les jaunes d'oeuf et le reste de sucre dans un saladier.
- 11 Mélanger à l'aide d'un batteur jusqu'à ce que le mélange devienne blanc et forme un ruban.
- 12 Incorporer les dés de piment au sirop puis mélanger à l'aide d'une maryse.
- 13 Ajouter la chantilly puis remuer délicatement à l'aide d'une maryse.
- 14 Prendre une plaque à pâtisserie puis tapisser de papier sulfurisé.
- 15 Placer des cercles à entremets sur la plaque puis verser la préparation à l'intérieur à l'aide d'une louche.
- 16 Réserver pendant 8h minimum ou toute une nuit au congélateur.

Étape 2

Préparation des zestes d'oranges caramélisés

- 1 Porter une casserole d'eau à ébullition. Ajouter le sel.
- 2 Porter dans le même temps une autre casserole d'eau à ébullition. Rajouter dans celle-ci 1/4 du sucre.
- 3 Prélever les zestes d'oranges préalablement lavées à l'aide d'un zesteur.
- 4 Tailler les zestes en julienne à l'aide d'un couteau éminceur.
- 5 Les plonger dans l'eau bouillante salée pendant 2 minutes à l'aide d'une écumoire.
- 6 Les égoutter à l'aide d'une passoire puis les passer quelques secondes sous l'eau froide.
- 7 Plonger ensuite les zestes d'oranges dans la casserole d'eau sucrée et les laisser cuire également pendant 2 minutes.
- 8 Les égoutter à l'aide d'une passoire puis les passer quelques secondes sous l'eau froide.
- 9 Les sécher à l'aide de papier absorbant.
- 10 Verser le reste du sucre dans une casserole puis couvrir avec à hauteur avec de l'eau.
- 11 Laisser chauffer sur feu doux jusqu'à obtention d'un sirop.
- 12 Ajouter ensuite les zestes d'oranges et laisser réduire sur feu doux jusqu'à ce qu'ils soient bien caramélisés et sirupeux.
- 13 Les débarrasser dans un bol.

Étape 3

Finitions et dressage

- 1 Sortir les parfaits du congélateur puis les démouler sur des assiettes individuelles
- 2 Frotter le pourtour des cercles à entremets avec les mains pour accélérer le démoulage.
- 3 Décorer avec les framboises, des feuilles de menthe et du romarin.

4 Finir par les zestes d'oranges caramélisés et déguster aussitôt.