RECETTE · DESSERT GLACÉ

Parfait glacé aux framboises

PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ	PORTIONS
25 min	6 h au froid	Facile	6 personnes

Un dessert glacé maison sans sorbetière : parfait aux framboises onctueux et aérien, pris au congélateur, coulis et biscuit émietté. Se prépare la veille et attend sagement au froid.

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

Framboises fraîches (ou surgelées, décongelées)	400 g
Crème entière à fouetter, bien froide	3 dl
Œufs frais (jaunes et blancs séparés)	3
Sucre glace	120 g
Sucre vanillé	1 sachet
Jus de citron	1 c. à s.
Sel	1 pincée
POUR LE DRESSAGE	
Framboises entières	150 g
Biscuits sablés ou amaretti émiettés	2
Feuilles de menthe	quelques

PRÉPARATION

01 Le coulis
Mixez les 400 g de framboises avec le jus de citron, passez au tamis pour retirer les pépins. Réservez ce coulis lisse au frais.

02 Les jaunes
Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre vanillé et la moitié du sucre glace jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Il doit former un ruban quand il retombe du fouet.

03 Les blancs
Montez les blancs en neige ferme avec la pincée de sel, puis serrez-les avec le reste du sucre glace pour obtenir une meringue souple et brillante.

04 La crème
Fouettez la crème bien froide en chantilly ferme. Le froid est essentiel : sortez-la du réfrigérateur au dernier moment, une crème tiède ne monte pas.

05 L'assemblage
Incorporez délicatement, à la maryse, le coulis de framboises aux jaunes, puis la chantilly, et enfin les blancs en neige, en soulevant la masse sans la casser pour garder tout l'air.

06 La prise au froid
Versez dans un moule à cake chemisé de film alimentaire (ou des verrines). Activez la fonction surgélation rapide de votre congélateur et laissez prendre au moins 6 heures, idéalement une nuit. Démoulez, tranchez, dressez avec les framboises entières, le biscuit émietté et la menthe. Servez aussitôt.

> L'ASTUCE DU CHEF
> Sortez le parfait du congélateur 5 à 10 minutes avant de servir : ce léger tempérage assouplit la texture et libère les arômes de framboise. Activez la surgélation rapide dès la mise au froid pour garder des cristaux microscopiques et une texture crémeuse.