



Parfait glacé au Cassis

Ingrédients

Crème de cassis de Dijon	75 g
Jaunes d'œufs	3
Sucre	285 g
Crème fleurette	185 g
Beurre pommade	50 g
Jus de Cassis Nectar de Bourgogne	60 g
Farine	30 g

Les étapes

Parfait glacé cassis :

Réaliser un sirop avec les 65g de sucre et un peu d'eau.

Cuire à 115°C et verser sur les 3 jaunes d'œuf. Batre jusqu'à l'obtention du ruban (obtenu après un fouettage intense). Ajouter la Crème de Cassis de Dijon.

Monter la crème fleurette en chantilly.

Mélanger la pâte à bombe (mélange obtenu avec les jaunes et le sirop de sucre) et la crème fouettée.

Garnir les tubes en rhodoïd (tube en plastique souple). Bien tasser. Faire prendre au grand froid.

Tuiles torsadées :

Mélanger 50 g de beurre pommade, 125 g de sucre, 60 g de jus de cassis et 30 g de farine. Cuire sur silpat (tapis silicone) à 200°C jusqu'à légère coloration.

Laisser tiédir et enrouler sur un tube de 6cm de diamètre (type rouleau à pâtisserie).