



## PARFAIT GLACÉ AU CASSIS

### Ingrédients

- 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

### Préparation

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.

Battre 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).

Découvrez cette recette de parfait glacé au cassis et sa tuile torsadée. Un dessert assez facile à préparer d'avance!

**Retrouvez toutes nos recettes sur [www.briottet.fr](http://www.briottet.fr)**