



## PARFAIT GLACE AUX 2 GROSEILLES

Préparation 30mn ; cuisson 10mn ; CONG2LATION 3 heures

Pour 6 PERS : 200 g de sucre ; 100 g de miel liquide ; 5 jaunes d'œufs ; 50 cl crème liquide très froide

Pour les coulis : 250 g de groseilles blanches ; 250 grs de groseilles rouges ; 1 citron ; 80 g de sucre glace

1) Pressez le citron. Rincez, séchez les groseilles et réservez 50 g de chaque couleur. Egrainez le reste sans les mélanger. Mettez les rouges dans le bol mixer ; ajoutez la moitié du sucre glace et la moitié du jus de citron ; mixez jusqu'à l'obtention d'un coulis épais. Recommencez l'opération avec les groseilles blanches. Versez les coulis dans 2 bols différents et réservez.

2) Portez à ébullition 30 cl d'eau dans une casserole ; ajoutez le sucre et le miel, puis laissez bouillir 3mn en remuant, puis retirez du feu. Mettez les jaunes d'œufs dans une jatte et placez celle-ci au bain marie. Fouettez-les en incorporant le sirop en filet : la préparation doit doubler de volume et être mousseuse. Retirez alors du bain-marie et fouettez jusqu'à complet refroidissement.

3) Montez la crème liquide en chantilly très ferme et incorporez-la délicatement à la préparation précédente.

4) Chemisez un moule de papier sulfurisé en le laissant largement dépasser sur les côtés. Remplissez ensuite de la préparation en y intercalant les 2 coulis de manière aléatoire. Lissez bien le parfait et rabattez le papier sur la préparation.

5) Placez 3 heures au congélateur. Au moment de servir, sortez le parfait du congélateur et démoulez-le dans un plat. Décorez de grappes de groseilles et dégustez sans attendre