



Desserts

Parfait aux framboises

Pour 6 personnes.

Ingrédients

400 grammes de framboises
100 grammes de chocolat blanc (haché fin)
100 grammes confiture de framboises
80 grammes de sucre fin (+ extra)
150 millilitres de crème fraîche
200 grammes de mascarpone
100 grammes de pistaches
poignée feuilles de basilic
2 œufs

Pour le sirop

100 grammes de sucre
1 bouquet de basilic
100 millilitres d'eau

Méthode de préparation

Pour le sirop, en mélangeant portez l'eau à ébullition avec le sucre et le basilic. Laissez cuire 2 minutes, passez au chinois et laissez refroidir.

Recouvrez une forme d'environ 15 x 15 cm avec une feuille fraîcheur et répartissez 1/3 des framboises sur le fond. Hachez grossièrement les pistaches et saupoudrez la moitié sur les framboises. Saupoudrez aussi la moitié du chocolat.

Séparez les oeufs et battez les blancs en neige. Dans un autre plat fouettez la crème. Dans un troisième plat battez les jaunes avec le sucre en un mélange crémeux. Incorporez au mélange de jaunes 2 cs de sirop de basilic, le mascarpone et la confiture de framboises. Incorporez alors la moitié des framboises restantes. Avec une spatule incorporez la crème fraîche et ensuite le blanc d'oeuf.

Versez la 1/2 du mélange dans la forme. Répartissez les framboises restantes, la moitié des pistaches et le reste du chocolat. Versez le reste du mélange dans la forme, lissez le dessus et mettez 4 heures au congélateur.

Entretemps retirez prudemment les feuilles de basilic du sirop de basilic et saupoudrez-les de sucre fin. Laissez-les sécher quelques heures sur un morceau de papier de cuisson.

10 minutes avant de servir sortez le parfait du congélateur, déposez-le sur un beau plat et enlevez la feuille fraîcheur. Décorez avec les feuilles sucrées de basilic, un peu de framboises et de pistaches. Enfin répandez encore un peu de sirop par-dessus.

Ustensiles de cuisine

Chinois

une forme (15cmx15cm)

