

# Parfait aux baies des bois du Parc naturel Thal

## Dessert (végétarien)



**Temps de préparation:** env. 25 minutes

**Temps de congélation:** min. 4 heures

## Ingrédients (10 portions)

### Purée de fruits

- 200g de baies des bois (framboises, mûres, groseilles, myrtilles)
- 1 c.s. de sucre
- ½ c.s. d'eau

### Parfait

- 4 œufs ou 200g d'œuf entier pasteurisé
- 200g de sucre
- 750ml de crème entière

### Garniture

- crème fouettée
- baies
- menthe
- mélisse

## Préparation

- Faire bouillir les baies, le sucre et l'eau.
- Réduire en purée, puis passer à travers un tamis et laisser refroidir.
- Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme puis réfrigérer.
- Tapisser un moule à cake d'un film alimentaire pour le parfait.
- Dans un grand bol au bain-marie, fouetter les œufs et le sucre dans jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
- Continuer à battre le mélange jusqu'à ce qu'il soit froid. Incorporer d'abord délicatement la crème fouettée, puis la pulpe de fruits avec une spatule.
- Verser le mélange dans le moule à cake et laisser toute la nuit au congélateur.
- Retirer le parfait du papier sulfurisé pour le servir, le couper en morceaux, garnir et servir.

## Auteur