

Parfait glacé à la fraise façon vacherin



Parfait glacé à la fraise façon vacherin

300g de crème montée	6 jaunes d'œuf
10 fraises	110g de sucre semoule
6g de gélatine	150g de fraises
50g d'eau	

La recette du chef **Gérald Passédât** - Pour 8 personnes

Equeuter les fraises et les mixer afin de réaliser une purée, réserver au frais. Dans une casserole, mettre le sucre et l'eau à chauffer jusqu'à ce que la température du sucre soit à 121°. Verser la gélatine, préalablement trempée, dans de l'eau puis essorée dans le sucre cuit. Verser petit à petit le sucre cuit sur les œufs et fouetter énergiquement jusqu'à complet refroidissement. Ajouter ensuite la purée de fraise au mélange. Puis, la crème montée délicatement. Il ne reste plus qu'à mouler votre appareil dans les moules que vous souhaitez et les placer au congélateur environ 2h.

FICHE-CUISINE DU GRAND BANQUET DU 15 AOUT 2018 RÉALISÉ PAR LES CHEFS
EMMANUEL PERRODIN, GÉRALD PASSÉDAT ET SÉBASTIEN DUGAST
DANS LE CADRE DE L'EXPOSITION MANGER À L'OEIL AU MUCEM.

EN PARTENARIAT AVEC : LE MÔLE PASSÉDAT, LES ŒUVRES CULINAIRES ORIGINALES ET
ALIMENTATION GÉNÉRALE.