

PARFAIT AU CAFE

8 jaunes d'œufs.
1/4 de litre de sirop.
1/2 litre de crème fraîche.
125 gr de café en grains.
Essence de café.
Grains de café liqueur.

Prendre 1/4 de litre de sirop et les 125 gr de café. Mettre à bouillir 30 secondes. Arrêter et couvrir le sirop, laisser refroidir.

3 heures après remettre à bouillir le sirop et les grains de café.

Au 1^{er} bouillon, passer le sirop et le verser sur les jaunes pour obtenir un mélange mousseux, léger et froid.

Monter la crème fraîche sortie du froid pour obtenir une chantilly non sucrée.

Mélanger le tout délicatement par petites quantités, ajouter de l'essence de café (1 à 2 cuillère à café)

Mettre en moule et ajouter quelques grains de liqueur.



Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !