

Parfait au pain d'épices.

Ingrédients pour six personnes :

- Du pain d'épices pour le fonds
- 100 g de pain d'épices.
- 80 g de crème fraîche pour le mélange
- 3 jaunes d'oeuf
- 80 g de sucre.
- 80 g d'eau.
- 20 cl de crème fraîche pour la crème chantilly.



Émietter le pain d'épices et ajoutez la crème fraîche.



Faire bouillir le sucre et l'eau.



Ajoutez les jaunes d'œufs en fouettant énergiquement !.



Mélanger le pain d'épices, la crème fraîche avec l'appareil à bombe puis mettre la crème fouettée. Bien mélanger. Mettre au congélateur plusieurs heures. Enfin décorer et suivant votre fantaisie...



Sauce :

3 jaunes d'oeuf.

100 g de crème fraîche.

2 cuillères de sucre glace.

20 g de chocolat fondu.



Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !