

PARFAIT GLACÉ À LA CERISE



Pour 8 personnes

INGRÉDIENTS

- 100 G** de sucre vanillé
- 140 G** de sucre
- 700 G** de cerises
- 300 G** de crème liquide (35% M.G)
- 150 G** de yaourt grec
- 180 G** de jaunes d'œufs
- 1/2** citron bio
- 2** gousses de vanille
- [Huile d'olive](#)

RÉALISATION

- 1.** Laver et dénoyauter les cerises. Garder quelques cerises entières pour la décoration.
- 2.** Faire fondre 40 g de sucre vanillé dans une casserole. Lorsqu'il commence à fumer, ajouter les cerises dénoyautées. Laisser les cerises se compoter à feu fort pendant 3 minutes, à couvert, puis éteindre le feu.
- 3.** Ajouter quelques gouttes de jus de citron dans les cerises, puis les écraser grossièrement à l'aide d'un mixeur plongeant. Réserver au frais pendant une vingtaine de minutes.
- 4.** Versez les jaunes d'œufs, le sucre et les graines des gousses de vanille dans un bol, puis monter l'ensemble au batteur pendant une dizaine de minutes.
- 5.** Huiler un moule à plum-cake, puis le filmer d'une double couche de film alimentaire.
- 6.** Dans un bol givré, monter la crème liquide bien froide au batteur avec 60 g de sucre vanillé, jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse et légère.
- 7.** Dans un autre bol givré, assembler les trois quarts de la crème aux jaunes d'œufs, le yaourt, la moitié de la compotée de cerises, puis les trois quarts de la crème. Mélanger grossièrement sans chercher à lisser l'appareil pour conserver un appareil légèrement marbré.
- 8.** Dresser le parfait en commençant par garnir le fond du moule par une couche de compotée de cerises. A l'aide d'une louche, déposer le mélange de crème aux cerises par-dessus. Ajouter le reste de compoté de cerises, la crème aux œufs et la crème fouettée restantes, de manière non-uniforme.
- 9.** Placer le parfait au congélateur pendant six à huit heures. Sortir le parfait du congélateur et le laisser décongeler quelques minutes à température ambiante. Démouler le parfait en tirant sur le film alimentaire, puis le placer sur une planche de service. Décorer de cerises entières et servir aussitôt.



Vous pouvez faire cette recette avec des fraises, des abricots, des pêches ou tout autre fruit de saison. Adaptez la recette aux arrivages de votre maraîcher !



Ne jetez pas vos gousses de vanille vides ! Vous pouvez les faire sécher pour en faire ensuite du sucre vanillé.



Regardez la vidéo : le chef y dévoile son astuce pour filmer le moule facilement.

