

RECETTE

PARFAIT GLACE A LA PASTILLE DE VICHY



250 gr de lait entier
250 gr de pastilles de Vichy mixées en poudre
6 jaunes d'œuf
100 gr de crème fouettée

- 1 - Chauffer le lait, ajouter la poudre de pastilles de Vichy, mixer le tout. Verser sur les jaunes d'œufs et cuire à l'anglaise.
- 2 - Emulsionner aussitôt la cuisson, réaliser au robot mixeur jusqu'à ce que le mélange triple de volume.
- 3 - Refroidir, incorporer la crème fouettée, dresser dans des moules individuels, faire prendre à grand froid.
- 4 - Démouler, rouler dans quelques pastilles de Vichy concassées.

Ce parfait peut être accompagné de fraises.

Fraises confites

400 gr d'eau – 280 gr de sucre – 6 lanières de peau de citron – 12 fraises

Réaliser un sirop avec les peaux de citrons, infuser 10 minutes. Descendre en température, ajouter les fraises entières, laisser macérer 20 minutes. Egoutter et rouler dans le sucre, émincer.

Bonne dégustation !