

PARFAIT CITRON COMBAVA

INGRÉDIENTS

POUR 8 PERSONNES

3 blancs d'œufs
5 jaunes d'œufs
150 g de sucre blanc
20 cl de crème liquide entière
½ cuillère à café de poudre de combava
6 cl de jus de citron vert (2 citrons environ)

- 1 Verser la crème liquide dans un saladier et mettez-la à refroidir au congélateur. Une fois refroidie, fouettez la crème liquide jusqu'à obtenir une crème fouettée. Elle doit doubler de volume. Réservez.
- 2 Dans un autre saladier, battez énergiquement les jaunes d'œufs et 120 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 3 Pressez les citrons pour en extraire le jus. Mélangez la poudre de combava au jus de citron. Mélangez le jus et la préparation précédemment réalisée puis incorporez le tout à la crème fouettée.
- 4 Montez les blancs d'œufs en neige en incorporant peu à peu les 30 g de sucre restant. Mélangez.
- 5 Versez le parfait à ras bord dans des verrines et recouvrez-les de film alimentaire. Laissez prendre au frais au moins 3 heures au congélateur.
- 6 Au moment de servir, vous pouvez coiffer les parfaits avec une cuillère de confit au piment ou de la confiture de votre choix.
- 7 Vous pouvez également conserver les verrines au congélateur pour une dégustation ultérieure.