

Parfait au vin cuit



2 jaunes d'oeufs
100 g de sucre

Battre ensemble jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

2-3 cs de vin cuit

Ajouter.

2 dl de crème fouettée
2 blancs d'oeufs battus en neige

Ajouter délicatement.
Dresser dans un moule à cake ou un moule à charnière chemisé de papier à pâtisserie, ou des coupes individuelles et congeler.

Coulis de cynorhodon (pour accompagner le parfait au vin cuit)

2.5 dl d'eau

Porter à ébullition.

3 sachets de cynorhodon

Infuser les sachets 5 min. dans l'eau bouillante.

1 cc de jus de citron
40 g de sucre

Ajouter.

1 cc de fécule de maïs
3 cs d'eau

Délayer la fécule dans l'eau froide. Ajouter au thé tiède. Porter à ébullition et laisser bouillonner 5 à 10 min. jusqu'à obtention d'une gelée légère.

Présentation:

Napper le fond des assiettes de coulis de cynorhodon, garnir d'une tranche de parfait au vin cuit et napper cette dernière d'un petit filet de vin cuit.