



Parfait glacé à la fraise

Niveau : Facile - Préparation : 15 min

Ingrédients :

500 g de fraises, 125 g de sucre,
20 cl d'eau, 6 jaunes d'œufs,
300 g de crème fouettée.

Mixer les fraises, les mettre dans une casserole et porter à ébullition. Retirer du feu. Réaliser un sirop en faisant cuire le sucre et l'eau à 120°C.

Dans un batteur, mélanger vivement les jaunes d'œufs avec le sirop encore chaud. Battre jusqu'à obtenir une consistance très mousseuse. Incorporer délicatement la purée de fraises.

Continuer à battre doucement jusqu'à refroidissement et incorporer alors délicatement 300 g de crème fouettée. Mettre en moule individuel et laisser prendre au congélateur, au minimum 3 heures.

Servir avec quelques lamelles de fraises, une feuille de menthe en décor et un peu de sirop de fraises.

Crumble à la rhubarbe

Niveau : Facile - Préparation : 15 min

Ingrédients :

500 g de rhubarbe jeune, 1 pomme golden,
90 g de beurre, 125 g de farine,
60 g de cassonade, 5 g de sucre vanillé.

Travailler rapidement le beurre à température (mou mais pas fondu) avec la farine et la cassonade jusqu'à obtenir une pâte grossièrement sableuse.

Laver, éplucher et tailler en fines lamelles la pomme et la rhubarbe. Disposer au fond d'un plat à tarte et saupoudrer du sucre vanillé.

Égrener la pâte à crumble au-dessus des fruits et enfourner 20 à 30 minutes à 210 °C.