



Assez facile  
45 mn de préparation  
15 mn de cuisson  
Assez cher  
Sans gluten  
Veggie

Ingrédients pour 8 pers. :

Vous aurez besoin d'une sorbetière (mais même sans, ce sera tout de même très bon !)

750 g de fraises  
20 cl de crème fraîche  
entière liquide  
50 g de jaunes d'œufs (+/- 3  
jaunes)  
180 g de sucre semoule

- Mettez la crème fraîche, le bol et le batteur qui serviront à la monter en chantilly, dans le réfrigérateur.
- Rincez les fraises rapidement sous l'eau. Réservez une dizaine de fraises pour le dressage et équeutez les autres. Passez-les au mixeur.
- Mettez les jaunes d'œufs dans un saladier, fouettez-les.
- Mettez le sucre dans une casserole et mouillez-le avec 3 à 4 c. à soupe d'eau. Mettez la casserole à chauffer doucement. Au bout de deux bouillons, versez le sirop en filet sur les jaunes en fouettant énergiquement. Remettez le tout dans la casserole, sur feu très doux, et continuez à fouetter jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ôtez alors la casserole du feu et continuez à fouetter jusqu'à complet refroidissement. Réservez au réfrigérateur.
- Montez la crème fraîche en chantilly.
- Mélangez les fraises mixées, la chantilly et les jaunes d'œufs délicatement. Versez le tout soit dans votre sorbetière (pour la mienne, il faut mettre la cuve 24h00 avant dans le congélateur), soit dans un moule de +/- 20 cm chemisé de papier sulfurisé. Si vous utilisez une sorbetière, mélangez pendant 20 mn. Dans les deux cas, placez ensuite votre parfait pendant au moins 3h00 au congélateur.
- Sortez le parfait 1h00 avant de servir (voire plus si vous aimez une texture un peu molle) et gardez-le au réfrigérateur. Démoulez (laissez tremper dans un récipient rempli d'eau tiède) et décorez avec les fraises réservées. Servez ce parfait aussitôt avec des gâteaux secs !



Pour réussir votre chantilly à tous les coups : choisissez une crème **entière liquide** de bonne qualité. N'utilisez jamais de crème allégée ou de crème longue conservation, elle ne monterait pas. Placez votre fouet et votre récipient dans le réfrigérateur au moins 1h00 à l'avance (30 mn au congélateur si vous avez oublié ou placez votre récipient dans un autre rempli de glaçons). Plus votre crème est froide, plus elle montera facilement. Fouettez la crème à **petite vitesse** au départ pour éviter qu'elle n'emprisonne une trop grande quantité d'air. Vous pouvez augmenter la vitesse au fur et à mesure (vitesse la plus rapide à la fin). Pour être sûr que votre crème chantilly est assez fouettée, il faut qu'il y ait des pics sur le bord du saladier. Faites votre parfait la veille, sortez-le 1h00 avant et mettez-le dans votre réfrigérateur.

