



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

Ingrédients pour 8 pers. :

Vous aurez besoin d'un batteur et d'une sorbetière (ce sera meilleur). À défaut, vous pourrez vous passer de la sorbetière mais il faudra faire le sorbet au dernier moment (5 heures avant)

1. Mettez le bol et le batteur, qui serviront à monter la crème en chantilly, dans le réfrigérateur, afin qu'ils soient bien froids quand vous les utiliserez.
2. Rincez les fraises rapidement sous l'eau. Réservez une dizaine de fraises pour le dressage, équeutez les autres. Passez-les au mixeur.
3. Mettez les jaunes d'œufs dans un saladier, fouettez-les.
4. Mettez le sucre dans une casserole et mouillez-le avec 3 à 4 c. à soupe d'eau. Mettez 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.
5. Montez la crème fraîche en chantilly.
6. Mélangez les fraises mixées, la chantilly et les jaunes d'œufs délicatement. Versez le tout dans votre sorbetière et mettez-la en marche.
Si vous n'avez pas de sorbetière, versez l'appareil dans un moule de +/- 20 cm à bords hauts, chemisé de papier sulfurisé. Mettez au congélateur pendant 4h00, en remuant toutes les heures à l'aide d'un fouet. Lorsque le parfait a quasiment pris, remuez une dernière fois et laissez-le au congélateur encore une heure avant de servir.
7. Dressez votre parfait dans un plat de service (ou pour la version sans sorbetière, démoulez-le en le laissant tremper quelques instants dans un récipient rempli d'eau tiède) et décorez avec les fraises réservées. Servez avec des petits gâteaux secs en accompagnement.



Pour réussir votre chantilly à tous les coups : choisissez une crème fleurette **entière** au rayon frais. N'utilisez pas 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.



- 750 g de **fraises**
- 15 cl de **crème fraîche entière liquide**
- 50 g de **jaunes d'œufs** (+/- 3 jaunes)
- 160 g de **sucre**