



Parfait de pruneaux et sa compote



Rezept für 4

Compote ingrédients

12 pruneaux, lavés,
coupés en deux,
dénoyautés
20 g sucre

Parfait glacé ingrédients

2 oeufs
1 jaune d'oeuf
25 g sucre
Purée de pruneaux
(compote)
1 dl crème fouettée
Un peu de cannelle

Compote préparation

Mettre les moitiés de pruneaux dans un moule en porcelaine (GN ½). Saupoudrer de sucre. Préchauffer l'appareil à 100 °C (vapeur). Enfourner le moule de porcelaine dans l'espace de cuisson préchauffé, niveau 2, et cuire à la vapeur à 100 °C pendant 12 minutes. Retirer le moule de porcelaine de l'espace de cuisson et réserver la moitié des pruneaux avec un peu de jus. Réduire en purée le reste de pruneaux à l'aide d'un mixer et réserver.

Parfait glacé préparation

Mettre les oeufs, le jaune d'oeuf et le sucre dans une terrine. Placer la terrine dans un bain-marie et fouetter le mélange jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Sortir la terrine du bain-marie et battre la masse à froid, jusqu'à ce qu'elle soit claire et mousseuse. À l'aide d'une spatule en caoutchouc, incorporer délicatement la purée de pruneaux passée au tamis. Ajouter la cannelle. Pour finir, incorporer la crème fouettée, remplir des ronds de serviette ou des tasses à espresso avec la masse et mettre au congélateur pendant env. 8 heures.



Anrichten

Présentation

Démouler les parfaits glacés dans les assiettes.

Remuer brièvement la compote de pruneaux et en entourer les parfaits.

Napper de sauce chaude à l'aide d'une cuillère.

Cuisson

Préchauffage - niveau 2

12 minutes | 100 °C (vapeur)