

Parfait au vin cuit

2 jaunes d'œufs
5 cs 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'œufs 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
40g 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.

