

PARFAIT AUX FRAISES



Pour 6 personnes

Ingrédients :

500 g de crème fleurette entière

300 g de fraises

150 g de sucre

2 jaunes d'œufs

½ c à c de vanille liquide

Filmer un moule à cake et le placer au congélateur.

Mixer les fraises en purée, et les parfumer avec la vanille liquide. Réserver au réfrigérateur.

Monter la crème fleurette en chantilly avec 50 g de sucre et la réserver au réfrigérateur.

Mélanger les jaunes avec le sucre restant jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux et blanc. Ajouter la purée de fraises, puis incorporer délicatement la crème chantilly.

Verser la préparation dans le moule et placer 4 heures au congélateur.

Décorer avec quelques fraises et des feuilles de menthe avant de servir.