



Parfait Miel

Ingrédients :

- 2 jaunes d'œufs
- 100 gr de sucre
- 30 gr de miel
- 750 gr de crème fraîche
- 2 dl de liqueur de miel

Préparation :

- Séparer les jaunes d'œufs des blancs
- Rajouter le sucre
- Battre afin de blanchir
- Rajouter la liqueur
- Monter entretemps la crème
- Soulever la crème montée à la masse
- Placer en moule
- Congeler pendant 24 heures
- Sortir du moule
- Trancher et servir sur des assiettes
- Ajouter une garniture, coulis de fruits rouges ou autre

