

Parfait glacé aux pralines roses



Ingrédients :

- 250 g de pralines roses (si vous habitez Lyon, pas de soucis, y en a partout, sinon n'hésitez pas à en demander à votre pâtissier)
- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 100 g de miel liquide
- 40 cl de crème liquide entière

Réalisation :

- Mixez grossièrement les pralines
- Faites chauffer le miel dans une casserole sur feu doux
- Séparez les blancs des jaunes et montez les blancs en neige en incorporant lentement en filet le miel chauffé jusqu'à refroidissement
- Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Incorporez ce mélange au blancs montés en neige
- Fouettez la crème en chantilly et incorporez la au reste, ainsi que les pralines roses
- Remplissez dans un moule à cake en silicone ou dans des moules demi-sphère individuels
- Placez au congélateur pour au moins 12 heures puis servez avec le coulis de framboise