



## PARFAIT GLACE AU CITRON VERT

**Pour 6 personnes**

**A faire la veille :**

**5 jaunes d'oeufs frais - 125g sucre semoule - 6 cl jus de citron vert (~2 citrons) - les zestes de 2 citrons verts - 45cl crème liquide entière très froide –**

**Verser la crème liquide très froide dans le bol du Kitchenaid muni du fouet. Commencer de battre à petite vitesse, puis de +en+ vite. Arrêter quand la crème tient entre les branches du fouet.**

**Dans un saladier, battre les jaunes d'oeufs + le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Râper les zestes des citrons verts puis les presser. Mélanger les deux. Ajouter ensuite le mélange jaunes/sucre puis la crème fouettée.**

**Verser cette crème dans un moule à cake de 9cmx20cmx7cm de haut (personnellement, j'ai aussi rempli un moule à génoise de 15cm de diamètre par 4cm de haut) **tapissé de film alimentaire** (pour qu'il adhère, passer un pinceau mouillé sur le fond et les bords du moule) jusqu'à ras bord. Laisser prendre au congélateur.**

**Le lendemain,**

**les fruits rouges :**

**150g framboises - 250g fraises - 5cl eau - 25g sucre - 1 càc Cointreau ou Grand-Marnier**

**Une heure à l'avance, équeuter les fraises, les laver rapidement. Les verser ainsi que les framboises dans un petit saladier, ajouter l'eau, le sucre et le Cointreau. Mélanger délicatement, réserver au réfrigérateur.**

**Au moment du service, démouler le parfait. Découper en tranches épaisses. Disposer sur les assiettes ainsi que quelques fruits rouges et du jus.**