

PARFAIT GLACÉ À LA CLÉMENTINE GANACHE AU CHOCOLAT BLANC ET MERINGUE CRAQUANTE

pour 6 personnes

PAR CHARLES COULOMBEAU

PARFAIT

500g de jus de clémentine

50g de sucre

125g de crème montée

2 jaunes d'oeufs

3 feuilles de gélatine

Dans un bol fouetter le sucre et les jaunes ensemble afin de faire blanchir le mélange. Faire bouillir la purée de clémentine puis la verser en plusieurs fois sur ce mélange. Remettre le mélange sur le feu doux et cuire jusqu'à ce que celui-ci épaississe légèrement. Ajouter la gélatine réhydratée dans l'eau glacée. Puis refroidir ce mélange au frigo.

Réaliser une crème montée au batteur puis l'incorporer délicatement au mélange froid de clémentine, comme à la manière d'une mousse sans faire retomber la crème.

Couler dans le récipient choisi qui donnera la forme de votre parfait.

Laisser prendre au congélateur au moins 12h afin de le démouler.

Porter la crème à ébullition puis verser en deux fois sur le chocolat blanc. Une fois le mélange bien lisse y ajouter et le zeste à la microplane.

GANACHE

130g crème liquide

100g chocolat blanc

1 zeste de citron

MERINGUE

75g blanc oeuf

75g sucre semoule

15g sucre glace

1 citron

Monter les blancs en neige puis y incorporer progressivement le sucre. Ajouter le sucre glace délicatement à l'aide d'une spatule.

Étaler sur papier sulfurisé, gratter le citron jaune à la microplane sur la meringue puis cuire au four à 60 degrés pendant au moins 3h. La meringue doit être cassante et blanche.

Décorer le parfait de quelques suprêmes de citrons et clémentines. Ajouter la ganache puis recouvrir de meringue.

DÉCOR

1 clémentine

1 citron jaune

Herbes fraîches