



MENU DE NOËL

-DESSERT-

PARFAIT GLACÉ À LA CANNELLE



2 pers.



15 min.



Pas de calories
pour Noël



INGRÉDIENTS

1dl. de crème / 6 sablés

FOND DE PLACARD

1 oeuf / 2cs. de sucre / 1cc. de cannelle

Oeuf. Séparer le blanc du jaune de l'oeuf et conserver les deux.

Blanc d'oeuf. Ajouter 1cs. de sucre sur le blanc d'oeuf et le monter en neige.

Crème. Battre la crème en chantilly.

Jaune d'oeuf. Mélanger le jaune d'oeuf avec 1cs. de sucre et 1cc. de cannelle. Fouetter jusqu'à ce que le mélange devienne légèrement mousseux. Ensuite, ajouter petit à petit le blanc d'oeuf en neige, puis la crème fouettée.

Parfait glacé. Remplir les verrines avec le mélange, puis mettre au congélateur au minimum 4 heures.

Finitions. Servir le parfait glacé à la cannelle avec quelques sablés.

* Donné à titre indicatif. Peut varier en fonction des produits utilisés.