

PARFAITS GLACÉS AU TURRÓN, SPECULOOS ET COULIS DE FRAMBOISES

Ingredients

- 20 CL DE LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ
- 30 CL DE CRÈME LIQUIDE TRÈS FROIDE
- 6 JAUNES D'ŒUFS
- 200 G DE TURRÓN SPAINASOL
- 50 G DE SUCRE ROUX
- 12 SPÉCULOS
- 1 PETIT BOL DE COULIS DE FRAMBOISES



Préparation

1. METTEZ LE LAIT À BOUILLIR DANS UNE CASSEROLE PUIS FAITES-Y FONDRE LE TURRÓN EN REMUANT SUR FEU DOUX.
2. RETIREZ DU FEU ET LAISSEZ REFROIDIR.
3. FOUETTEZ LES JAUNES D'ŒUFS AVEC LE SUCRE JUSQU'À CE QU'ILS MOUSSENT. INCORPOREZ-LES EN FOUETTANT AU MÉLANGE LAIT/TURRÓN.
4. MONTEZ LA CRÈME TRÈS FROIDE EN CHANTILLY ET MÉLANGEZ-LA DÉLICATEMENT À LA PRÉPARATION AU TURRÓN.
5. CONCASSEZ LES SPÉCULOOS. RÉPARTISSEZ LA MOITIÉ DE LA CRÈME DANS 8 VERRÉS ÉPAIS, COUVREZ DE SPÉCULOOS, PUIS VERSEZ LE RESTE DE CRÈME.
6. PLACEZ 4 H AU CONGÉLATEUR.
7. SERVEZ AVEC LE COULIS DE FRAMBOISES.



4 PERS

30 MN

La recette vidéo

