



PARFAIT AUX ABRICOTS ET À LA PÂTE D'AMANDES ENROBÉ DE CRUMBLE AUX PISTACHES



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et aux acides
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Stable à la congélation



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

POUR LE PARFAIT

| | |
|---------------|---------------------------------------|
| 250 g | QimiQ Base crème |
| 1 | Œuf(s) |
| 2 | Jaune(s) d'œuf |
| 1 | Orange(s), jus et zeste finement râpé |
| 1 | Citron(s), le jus |
| 80 g | Chocolat blanc |
| 60 g | Pâte d'amandes |
| 250 ml | Crème fouettée 36 % graisse |
| 180 g | Abricots, réduit en purée |

POUR LE CRUMBLE AUX PISTACHES

| | |
|--------------|--------------------|
| 100 g | Beurre |
| 40 | Sucre |
| 100 g | Pistaches, moulues |
| 160 g | Farine de blé |

PRÉPARATION

1. Pour le parfait, battre l'œuf, les jaunes d'œuf, le jus d'orange, le zeste d'orange et le jus de citron au-dessus de la vapeur jusqu'à ce que la masse atteigne une température d'environ 58° C.
2. Faire fondre à feu doux le QimiQ Classic, le chocolat blanc et la pâte d'amandes dans une casserole et l'ajouter à la masse d'œufs. Remuer toute la masse au bain-marie froid jusqu'à ce qu'elle soit refroidie.
3. Battre la crème en chantilly et incorporer à la masse.
4. Chemiser une terrine de film alimentaire. Remplir la terrine avec la moitié de la masse de parfait et y répartir un peu de purée d'abricots à l'aide d'une cuillère. Y verser le restant de la masse de parfait et recouvrir avec la purée d'abricots.
5. Surgeler le parfait pendant 4 à 6 heures.
6. Pour le crumble aux pistaches, remuer le beurre avec le sucre jusqu'à consistance mousseuse, incorporer les pistaches et la farine.
7. Frotter la pâte avec les mains sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et cuire environ 4 minutes au four préchauffé à 170° C (chaleur tournante). Laisser refroidir.
8. Retirer le parfait glacé de la terrine, le rouler dans le crumble aux pistaches et dresser.