

1. Dans une casserole, réunir l'eau, le jus de citron et le sucre. Porter à ébullition et cuire 4 minutes sans coloration. Retirer du feu.
2. Réunir les fruits dans une casserole, chauffer et mixer. Filtrer si besoin.
3. Clarifier les œufs, déposer les jaunes dans un saladier. Les battre à l'aide d'un batteur en versant progressivement le sirop. Incorporer les fruits mixés. Battre de nouveau. Laisser refroidir.
4. Toujours à l'aide du batteur, fouetter la crème liquide jusqu'à ce qu'elle tiende aux branches du fouet. L'incorporer délicatement, tout en soulevant, au contenu du saladier.
5. Répartir le parfait dans 4 petits ramequins et faire prendre au congélateur pendant 3 heures.
6. Retirer du froid et déguster;

Ingrédients

120 g de fruits rouges (framboises, fraises, cassis, groseilles)

4 œufs frais

20 cl de crème liquide

Sirop :

5 cl d'eau

1 c. à soupe de jus de citron

50 g de sucre

Équipement

Une casserole

Un saladier

Un batteur

4 petits ramequins