


# Parfait glacé à la fraise

Rafraichissant !

environ 4 personnes

   Débutant

 up to 40 Min.



## Ingédients:

### Ingédients:

500 gr. de fraises pour la glace +  
250 g pour l'accompagnement  
2 jaunes d'œufs  
75 - 100 gr. de sucre  
1 sachet de Sucre Vanillé  
Dr.Oetker  
2 c. à s. de jus de citron  
250 ml de crème fraîche liquide

- 1 Lavez les fraises et équeutez-les. Pesez 400 g de fraises et réduisez-les en purée. Coupez les 100g restants en dés et ajoutez-les à la purée.
- 2 Dans un récipient, battez les jaunes d'œufs avec le sucre et le sucre vanillé. Incorporez ensuite la purée de fraises et le jus de citron.
- 3 Montez la crème fraîche en chantilly ferme puis incorporez-la à la préparation aux fraises.
- 4 Versez la préparation dans un récipient adapté et placez-au congélateur env. 3 heures.
- 5 Lavez 250g de fraises et équeutez-les. Coupez-les en tranches.
- 6 Coupez la glace en tranches individuelles, placez-les sur 4 assiettes. Servez le parfait accompagné des fraises coupées.

### Conseils

- Veillez à utiliser des œufs très frais.